



저작자표시-비영리-변경금지 2.0 대한민국

이용자는 아래의 조건을 따르는 경우에 한하여 자유롭게

- 이 저작물을 복제, 배포, 전송, 전시, 공연 및 방송할 수 있습니다.

다음과 같은 조건을 따라야 합니다:



저작자표시. 귀하는 원저작자를 표시하여야 합니다.



비영리. 귀하는 이 저작물을 영리 목적으로 이용할 수 없습니다.



변경금지. 귀하는 이 저작물을 개작, 변형 또는 가공할 수 없습니다.

- 귀하는, 이 저작물의 재이용이나 배포의 경우, 이 저작물에 적용된 이용허락조건을 명확하게 나타내어야 합니다.
- 저작권자로부터 별도의 허가를 받으면 이러한 조건들은 적용되지 않습니다.

저작권법에 따른 이용자의 권리는 위의 내용에 의하여 영향을 받지 않습니다.

이것은 [이용허락규약\(Legal Code\)](#)을 이해하기 쉽게 요약한 것입니다.

[Disclaimer](#)

2007年 8月
博士學位論文

輸入食品의 安全性에 관한 實證的
研究

朝鮮大學校 大學院

貿易學科

金 時 權

輸入食品의 安全性에 관한 實證的
研究

An Empirical Study on the Safety of the Imported Foods

2007년 8월 24일

朝鮮大學校 大學院

貿易學科

金 時 權

輸入食品의 安全性에 관한 實證的
研究

指導教授 尹 柱 漢

이 論文을 經營學 博士學位 申請論文으로 提出함

2007년 4월

朝鮮大學校 大學院

貿易學科

金 時 權

金時權의 博士學位 論文을 認准함

위원장 조선대학교 교수

위원 조선대학교 교수

위원 조선대학교 교수

위원 조선대학교 교수

위원 조선대학교 교수

2007年 6月 日

朝鮮大學校 大學院

목 차

ABSTRACT

제 1 장 서 론	1
제 1 절 연구의 목적	1
제 2 절 연구의 방법 및 구성	3
제 3 절 기존문헌 검토 및 연구의 연관성	5
1. 기존문헌 검토	5
2. 선행연구와 본 연구와의 연관성	9
제 2 장 주요국의 식품 안전관리 체계	10
제 1 절 식품안전관리체제의 변화와 국제기구	10
1. 식품안전관리체제의 변화배경	10
2. WTO의 SPS와 TBT 협정	12
3. FAO와 CODEX의 관계	13
제 2 절 미국의 식품안전 관리체계	16
1. 안전관리	16
2. FDA의 관리체계	19
제 3 절 캐나다의 식품안전 관리체계	21
1. CFIA의 창설	21
2. Canada Food Safety and Inspection Act의 제정계획	22
3. HACCP의 승인과 지원	23
제 4 절 영국의 식품안전 관리체계	25
1. 식품규격청(Food Standards Agency) 설립 배경	25
2. 식품규격청의 목표 및 업무	25
3. 식품규격청의 조직	26

4. 지역정부와의 관계	30
제 5 절 일본의 식품안전 관리체계	32
1. 2003년 식품안전행정의 개혁	32
2. 식품안전성 확보를 위한 운영방법	36
제 6 절 중국의 수출식품 안전관리	38
1. 수출 농식품 안전성관리 체계	38
2. 수출 농식품 안전관리 동향	39
3. 중국의 농식품 안전성 관리의 문제	41
제 3 장 우리나라 식품안전관리제도의 현황과 평가	43
제 1 절 식품안전관리 여건의 변화	43
1. 식품 위해요인의 증가	43
2. 소비자 인식의 변화	47
제 2 절 식품안전 관리체계	49
1. 식품안전관리 체계의 변천	49
2. 식품안전관리 체계의 현황	53
제 3 절 식품안전성 관리제도	57
1. 식품표시 및 인증제도	57
2. 식품안전성 관련 식품법령	68
제 4 절 식품안전제도의 평가	74
1. 업무의 중복 및 연계성 부족	74
2. 관련기관간 파트너십 미흡	75
3. 국내외 식품안전관련 정보 수집 및 공유 미흡	75
4. 식품안전관리 인력 및 전문성의 부족	76
제 4 장 수입식품 안전성에 관한 소비자행동분석	77
제 1 절 가설의 설정	77

제 2 절 변인과 분석방법	79
1. 종속변인	79
2. 독립변인	80
3. 분석방법	81
제 3 절 조사결과의 분석	81
1. 응답자의 일반적 특성	81
2. 실태 분석	84
3. 가설의 검증	94
제 5 장 수입식품 안전성제고를 위한 방안	101
제 1 절 HACCP제도의 활성화 방안	101
1. 식품의약품안전청 소관의 문제점과 대응방안	101
2. 법률 체제상의 문제점과 대응 방안	102
3. 관리·운영상의 문제점과 대응방안	104
제 2 절 식품안전관리의 발전방안	106
1. 식품안전관리체계 개선	106
2. 식품관리체도의 강화	108
3. 식품관리의 과학화 추진	110
제 3 절 설문분석 결과에 따른 제언	115
제 6 장 요약 및 결론	118
제 1 절 요약 및 결론	118
제 2 절 연구의 한계 및 향후 연구과제	120

참 고 문 헌

부 록

표 목 차

<표 2-1> 미국의 식품위험 분석체계	18
<표 3-1> 연도별 식중독 발생 현황	45
<표 3-2> 주요 식품안전 사건·사고 사례	46
<표 3-3> 농산물 유통개선을 위한 건의사항	48
<표 3-4> 소비패턴 분석	49
<표 3-5> 식품관리체계 현황	53
<표 3-6> 수입 식품 검사종류별 검사실적 및 부적합률	55
<표 3-7> 수입 농산물 검사 부적합 사유	56
<표 3-8> HACCP 지정업체 승인경위	60
<표 3-9> 안전성 관련 인증제도 세부기준 비교	65
<표 3-10> 식품의 인증·표시관련 법체계	67
<표 3-11> 식품안전관련 주요법률의 비교	71
<표 4-1> 조사대상자의 일반적 특성	83
<표 4-2> 식품 구매행동	85
<표 4-3> 수입식품 구매행동	86
<표 4-5> 안전에 관한 행동	90
<표 4-6> 안전에 관한 지식	93
<표 4-7> 식품안전중시도에 따른 식품구매행동과 식품사후처리	95
<표 4-8> 식품안전중시도에 따른 식품·상인·정부에 대한 신뢰도	97
<표 4-9> 식품안전중시도와 사회인구학적 변인 관계	100
<표 5-1> 식품안전관리체계 당면과제	107
<표 5-2> 식품안전성 확보를 위한 각 주체 및 역할	115

그 립 목 차

<그림 2-1> 중국의 수출 농식품 검사·검역체계	39
<그림 3-1> 식품의약품안전청 조직도	52
<그림 3-2> 친환경인증농산물 종류별 실적	63
<그림 3-3> 우리나라 식품안전 법령 현황	70

ABSTRACT

An Empirical Study on the Safety of the Imported Foods

Kim Si-Kwon

Advisor : Prof. Yoon Joo-Han Ph.D.

Department of Trade

Graduate School of Chosun University

We met with a new era of liberization of world trade, and therefore the importation of foreign food has increased rapidly every year. This study was designed to develop a National-based policy in order to increase the safety of imported foods and catching the current situation of imported food safety.

There have been accomplished numerous researchers for the food, but few researchers for safety of imported food in view of consumers.

This study used questionnaires to investigate the safety awareness for imported foods by 273 housewife in Kwangju-Chonnam. Accordingly, this study is to provide the basic data to the program educating consumers by understanding the knowledge, the attitude and the purchasing behavior of consumers relative to safety of imported food.

The process for researching safety of imported food comprises of classifying respondent to three groups according to their attitude about

safety of imported food, and comparing the differences for their buying behavior, reliability on imported food, government, and demographic factors among groups.

The results verifying the hypothesis set in this study are as follows;

First, it is represented that the group regarding the safety of imported food as serious purchases domestic foods, and confirms thoroughly the representation of the place of origin.

Second, it is represented that the group regarding the safety of imported food as serious has the low reliability about imported food, merchant, government, and others.

Third, it is represented that the group regarding the safety of imported food as serious is educated about imported food contamination, and income are high.

The food was imported through three stages: During the first stage food was cultivated and produced in exporting countries. In second stage Food was inspected in imported countries and during the final stage was distributed at domestic market in imported countries.

We have many problem with imported food safety during each stage now. There are many precise examinations and low rate of disqualification than other countries. There are a result of unqualified manpower, uncontrolled importer, and ununified management system on distributed imported food.

Therefore, the national-based policy most proceed as follows: First of all, during the first stage inspector are dispatched the exporting countries to collect dates on exported food and countries. During the

second stage, Inspection manual was revised for decreasing a precise examination rate and increasing the disqualified rate like other countries. Also professional program have developed manpower to increase their specialty. In the last stage, the cold-chain system is perfectly built, the inspection on distributed food is strengthened for increasing safety of imported food, and further step up publicity activities on imported food safety.

And the government has to prepare the thorough saintary system for imported food by providimg public information about food contamination via mass communication and others.

제 1 장 서 론

제 1 절 연구의 목적

현대사회는 식품을 자급자족하던 농경사회에서 산업사회를 거쳐 정보화 사회로 변화되면서 우리나라는 가깝게는 일본으로부터 멀게는 아프리카에 이르기까지 세계전역에 걸쳐 식품의 교역이 이루어지고 있으며 식생활패턴 또한 가공식품 위주로 변화하고 있다.

이러한 국가간의 다각적 식품교역증가에 따라 수입식품의 유통이 일반화 되고 있으나, 수입식품은 국내식품과는 달리 사용원료의 재배 및 가공공정 등이 우리에게 잘 알려져 있지 않으므로 이들 식품의 안전성에 대한 국민의 관심과 우려가 증가하고 있는 것이 사실이다. 이는 국내문제에만 머물 지 않고 전 세계 각국에서도 주요 문제점으로 대두되고 있다.

하나의 식품이 생산 및 유통과정을 거쳐 최종소비자에 의해 섭취되는 과정에 이르기까지의 전 단계에 걸쳐 여러 가지의 위해요인이 식품의 안전성을 위협하고 있다. 우선 식품제조·가공의 원료로 사용되는 농·축·수산물 의 재배, 수확 등의 단계에서 잔류농약, 중금속, 환경오염물질 등에 의한 오염의 우려가 있으며 최근식품산업의 발전으로 인한 유전자재조합식품의 위해성 논란도 그 중에 하나이다.

또한 식품의 제조 가공 중 식품자체의 성분변화에 따라 인체 위해물질이 생성되거나, 허용되지 않은 각종 합성첨가물의 사용 또는 사용이 허용된 첨가물이라 하더라도 사용 기준을 초과하여 과용하는 경우 및 식품제조업 소 종업원의 불결한 개인위생, 식품포장재질의 변질로 인한 위해물질 등은 얼마든지 발견할 수 있다. 뿐만 아니라 유통과정에서도 식품의 특성을 고

려한 적절한 유통조건이 지켜지지 않는 경우, 즉 냉동식품을 실온에서 판매하거나 냉장식품의 냉장온도를 준수하지 않는 등의 경우 식품중의 미생물 번식으로 인한 위해가 발생할 소지가 있다.

생산부터 유통과정에 이르기까지 농·축·수산물, 가공식품, 유전자재조합식품 등에 관하여 철저한 규제와 검사의 기능이 강화되고, 투명화 되어야 한다는 세계 각국의 주장이 표출이 되고, 이에 WTO, WHO, UN, FAO, CODEX 등 세계 연합기구들과 부속기구들이 이에 대한 세계 각국의 변화와 의식을 수용하여 식품안전성에 관한 범세계적 규칙과 규율을 조합하고 있으나, 실제적으로 각국의 입장이 난해하고, 문화와 관습 등의 차이, 과학기술의 차이 등 여러 가지 변수들로 인해 뚜렷한 합의점을 찾지 못하고 있다.

한편 식품의 안전성에 관련해서 식품제조업자 및 식품수입업자의 도덕적 결여와 국민의 건강과 안전을 책임져야 하는 정부의 감시·감독의 소홀에도 문제가 있지만 식품을 직접 구입해 소비하는 소비자의 식품안전에 대한 태도와 지식·행동에도 문제가 있는 것으로 보여진다. 즉 소비자가 식품구입시 안전을 중시하며 이에 대한 정보수집을 통하여 안전한 식품만 선택할 때 시장에는 안전한 식품이 유통될 것이다.

이러한 시장을 만들기 위하여 구체적으로 소비자 자신이 식품안전에 대한 태도·지식·행동 등의 실태를 파악하고, 안전한 식품문화의 정착을 위하여 소비자에게 요구되어지는 것이 무엇인가를 밝혀내 소비자를 홍보·교육시키는 일이 안전한 식품거래시장을 조성하는 길이 될 것이다. 식품안전에 대한 실험실 연구, 정부 또는 소비자 단체의 고발은 빈번하여도 소비자의 식품안전의식 고취를 위한 구체적인 방안을 제시하고 있지 못하는 실정이다.

이러한 관점에서 본 논문에서는 우리나라의 수입식품 안전관리의 현황과

문제점을 고찰하며 설문조사를 통해서 소비자들의 수입식품안전성에 대한 태도와 지식, 행동을 분석하여 각국과의 FTA체결 확산에 즈음하여 수입식품안전의 바람직한 방향과 글로벌시대의 국제적 규제에 부응할 수 있는 방법과 소비자의 수입식품오염 노출에 최소화할 수 있는 방안을 모색하여 정책수립에 기초자료를 제공하는 데 연구의 목적이 있다.

제2절 연구의 방법 및 구성

WTO의 체제하에서의 현재 식품안전성에 관해 논의되고 있는 주요 이슈는 품질, 포장, 유전자재조합식품, 국제규범, HACCP, 식품첨가물의 위해성 등이 주요 이슈로 남아 있다.

본 논문에서는 WTO체제하에서의 식품안전에 관한 논의 동향을 국제기구와 선진국들을 중심으로 살펴보고, 또한 미국, 캐나다, 미국, 유럽, WTO 등의 식품안전성 관리 방향 및 방법에 대해 분석하고 우리나라의 식품안전성과 비교, 분석하여 본 논문을 작성하였다. 그러나 주요 이슈들 중 1960년대 초 미국 NASA(미항공우주국)이 미생물학적으로 100% 안전한 우주식량을 제조하기 위하여 Pillsbury사, 미육군 NATICK연구소와 공동으로 만들고, 1971년 미국식품보호위원회에서 처음으로 공표 되어 최근 세계각국이 식품의 안전성 확보를 위해 도입하였거나 도입을 서두르고 있는 HACCP(식품위해요소중점관리기준)를 세계 주요 선진국별로 비교, 분석하였다. 더욱이 1993년 7월 CODEX(국제식품규격위원회) 제20차 총회에서 「HACCP 시스템의 적용지침」을 채택하여 각국에 HACCP 도입을 권고함에 따라 HACCP는 전 세계에 빠른 속도로 확산되고 있다. 그러므로 식품안전성과 직접 연관성이 있는 HACCP와 유럽, 미국, 중국 그리고 기타 농산물 수출

국가간의 이슈화되고 있는 유전자변형식품에 대하여서만 연구의 범위를 한정시켜 작성됨을 밝힌다.

본 논문의 연구방법은 국내·외 단행본, 연구논문, 학위논문조사, 학회 등의 발표자료를 참고로 하는 문헌연구방법과 함께 시사성이 있는 논제이므로 인터넷 검색자료와 함께, 최근의 신문, 잡지 등을 이용하였다. 즉 문헌연구와 사례분석을 통하여 대안을 제시하는 연구방법으로 연구를 진행하였다.

본 연구의 주된 연구방법으로는 역사연구법(Historical Analysis), 문헌분석법(Document Analysis), 내용분석법(Content Analysis) 및 설문조사(Survey)를 사용하고자 한다.

첫째, 식품안전성에 관한 논의 동향과 주요국 식품안전성 관리 연구 및 방법은 기존의 선행연구를 토대로 하는 문헌분석법(Document Analysis)을 이용하였다. 이러한 자료의 수집은 삼성경제연구소, 현대경제연구원, 외교통상부, 산업자원부, 식품의약품안전청, 한국수출입은행, 한국보건산업진흥원, 식품공업협회, 농생명과학연구정보센터 등에서 기초자료를 발췌하였고, 전반적인 통계자료와 그 밖의 필요한 자료는 저서, 보고서, 각종 세미나 자료, 관련전문지 등을 중심으로 서술적인 방법을 택하여 전개하였다.

둘째, HACCP, GMO, 사례연구 등은 각 시기별 일련의 사건들을 분석하는 시계열적인 방법으로 역사와 유관한 내용을 분석하는 역사연구법(Historical Analysis)으로 전개하였다.

셋째, 수입식품 안전에 대하여 설문조사를 통하여 소비자의 태도, 지식, 행동을 고찰하고 가설을 설정에 대한 검증은 통계적 분석기법에 따라 실행하였다.

넷째, 수입식품안전성에 관한 대응방안은 기존제도의 내용을 토대로 개선되어야 할 방향을 제시하기 때문에 내용분석법(Content Analysis)과 설

문조사의 결과에 따라 전개하였다.

본 논문의 구성은 1장의 서론에서는 연구의 목적, 연구방법 및 구성에 대해 살펴보고, 2장에서는 먼저 식품안전성에 대한 국제적 동향을 살펴보고 미국, 영국, 일본, 중국 등 주요국들의 식품안전관리체계를 고찰한다. 3장에서는 우리나라 식품산업과 수입식품관리체계 현황과 문제점을 평가 분석한다. 4장에서는 수입식품 안전성에 관한 가설을 설정하고 설문조사의 결과를 토대로 이를 실증분석하고 검증하여 그 시사점을 도출한다. 그리고 5장에서는 지금까지의 논의를 바탕으로 수입식품안전성 제고를 위한 방안을 제시한다. 끝으로 6장에서는 요약 및 결론과 본 연구의 한계와 향후 연구과제를 제시한다.

제 3 절 기존문헌 검토 및 연구의 연관성

1. 기존문헌 검토

가. 이은섭, 이양기의 연구¹⁾

수입제품에 대하여 국제적인 표준, 지침 및 권고안을 적용해야하는 국제적인 대우에 기초하여 WTO협정은 인간 및 동식물의 생명과 건강 및 환경문제를 규율하는 SPS협정과 TBT협정을 포함시켰다. 그러나 무역과 환경연계 분석을 통하여 두 협정의 불확실성을 진단하고, 이에 따른 법조문의 개정·보완점을 확인시키고, 국가마다 상호 다른 기술수준이나 사회적 상황

1) 이은섭·이양기, “WTO체제하의 무역과 환경의 연계,” 『무역학회지』, 제30권 제3호, 한국무역학회, 2005. p.75.

을 고려한 협정의 보완을 제시하였다.

나. 이종영의 연구²⁾

식품안전성 확보라는 국가의 의무를 어디에서 도출할 것인가에 관한 법적인 문제를 식품시장에 대한 국가개입의 한계를 파악하고 식품안전성 확보에 관한 국가의 과제와 이러한 과제를 수행함으로써 발생할 수 있는 식품사업자의 영업자유의 제한에 관한 법적인 문제를 다루고 있으며, 헌법이 추구하는 시장경제적 질서에서 식품시장에 대한 국가의 개입과 한계 분석을 통하여 법정책에 대한 방향을 제시하였다.

다. 한응수의 연구³⁾

한응수의 연구는 식품관련법규 155개 중에서 법률단위로 식품안전과 중용도가 높은 48개 법률을 분석하여 법령의 연관성, CODEX 규격과의 일치성을 조사하였다. 이 연구를 통하여 식품안전법령의 문제점과 기본법 제정 원칙의 근간을 제시하였다. 이 연구는 소비자보호를 최우선으로 하고, 농장에서 식탁까지 일관관리가 가능하도록 하며, 과학적 근거에 기초하며 무역 마찰을 해소를 강조하고 있다.

라. 김대병 외 연구⁴⁾

- 2) 이종영, “식품안전성 확보와 식품규제의 한계,” 『중앙법학』, 제6집 제4호, 중앙법학회, 2004.
- 3) 한응수, “식품안전법령의 문제점과 기본법 제정 원칙,” 『식품경제연구』, 제33호, 농협경영연구소, 2004. 6.
- 4) 김대병 외, “영양표시제도 정착화사업-영양표시제도 개선방안 연구,” 『식품의약품안전청연구보고서』, 제5권, 식품의약품안전청, 2001.

주요국의 영양표시 관련 법규 및 규정을 비교하여 우리나라 제도의 미비점을 도출추하고, 도출된 문제점을 토대로 영양소의 정의, 영양소 표시항목, 등의 개선안을 제시하였다. 또한 식품산업체의 업무현황을 파악하고, 산업체의 의견을 수렴하기 위하여 방문조사 및 설문조사를 실시하였다. 각 조사결과를 통하여 영양표시제도의 선진화를 위한 추후 필요사업과 앞으로의 발전방향도 제시하였다.

마. 하재호의 연구⁵⁾

1990년대부터 2004년까지 조선일보, 동아일보, 한겨레신문에서 15년간의 자료를 바탕으로 식품안전성문제에 대한 국민적인 우려가 어떤 부분에 무게를 두고 있는가를 분석하였다. 식품안전성의 문제는 정부만의 문제가 아니라 생산자, 산업체, 소비자, 연구기관의 서로의 역할에 맞는 주체의식을 가지고 현재의 식품안전 문제점을 해결해야한다고 주장하였다.

바. 유영철의 연구⁶⁾

미국, 영국, 일본의 식품 위험분석체계와 조직의 구성형태를 분석하고 우리나라와 비교하여 우리나라 식품안전성 발전방향을 제시하였다. 특히 각국의 조직기구 형태를 분석하여 단일화, 통합체계형을 장·단점을 통한 우리나라 조직의 발전 방향 모델의 유형화를 제시했다.

5) 하재호, “우리나라의 식품안전성 문제의 현황과 연구방향,” 『식품과학과 산업』, 제38권 제2호, 한국식품과학회, 2005.

6) 유영철, “주요 선진국 식품행정체제의 변화와 방향: 위험분석에 기초한 식품행정조직의 구성을 중심으로,” 『한국사회와 행정연구』, 제15권 제2호, 2004. 8.

사. *Henson, S. and B. Traill*⁷⁾

소비자의 식품 선택의 수많은 방법에 대하여 검토하였다. 시장에서의 불완전하고 외형상의 문제점이 있는 것에 대해 개별 소비자와 사회적으로 아주 큰 식품안전부터 아주 작은 식품안전까지 분석하였다. 이를 통하여 정부가 식품안전에 대한 너무나 높은 수준의 등급을 부과하는 것은 오히려 식품안전에 좋지 않은 영향을 미친다고 주장한다.

아. *John S. Wilson , Tsunehiro Otsuki*⁸⁾

세계 농업무역 강화 하면서, SPS 협정과 WTO와 관련이 있는 논쟁 메카니즘의 중요성을 인식하고 그에 관한 내용을 분석하였다. 과거보다 더욱 복잡해지는 새로운 무역법규가 발생함으로써 세계 각국은 SPS협정을 기준으로 하는 식품안전에 대한 표준을 정하게 되어 식품안전의 수준이 향상되어지는 것을 분석하였다. 또한 강화되어지는 식품안전 규정에도 불구하고 성공적으로 선진국으로 식품산업을 진출시키는 개발도상국들에 대한 분석도 실시하였다.

7) Henson, S. and B. Traill, "The Demand for Food Safety," *Food Policy*, Vol.18. 1993.

8) John S. Wilson and Tsunehiro Otsuki, "Food safety and trade :winners and losers in a non-harmonized world," *Journal of economic integration*, Vol 18. No. 2, 2003. 6.

2. 선행연구와 본 연구와의 연관성

기존문헌에서 살펴보았듯이 기존에 발표되어진 논문들은 거시적인 내용보다는 미시적 요소들을 전문화하여 분석하는 경향을 나타내고 있다. 그러나 본 논문은 WTO체제하의 식품안전성에 관한 발전방향을 제시함에 있어 식품안전표시제도, 영양표시제도, 식품관리제도, 관리체계, 주요국과의 비교, 조직체계 등 다원화 하여 분석을 하고 있다는 면에서 본 연구의 의의가 있다.

특히 식품안전관리체계, 식품안전관리제도, 소비자보호제도, 식품안전기본법의 내용을 토대로 거시적인 발전방향을 제시한 종합적인 식품안전 논문은 제시되지 않고 있다. 외국문헌의 경우 국가와 국가간의 거래, 국제협정에 입각한 발전방향에 대하여 제시하고 있으나, 선진국의 입장에서 바라본 시각, 법제화의 문제와 해석상의 오류 분석에 중점을 두고 있는 실정이다.

본 논문은 기존문헌을 통한 내용분석법을 이용하였으므로 구성의 근간은 기존문헌에서 찾을 수 있다. 그리고 설문조사를 실시하여 소비자의 태도, 지식, 행동을 고찰하고 가설을 설정에 대한 검증을 통계적 분석기법에 따라 실행하여 식품안전성 제고를 위한 실질적 방안을 도출하려 했다는 점이 다른 연구와 차별성이라 할 수 있다.

제 2 장 주요국의 식품 안전관리 체계

제 1 절 식품안전관리체제의 변화와 국제기구

1. 식품안전관리체제의 변화배경

세계 식품안전관리체제의 큰 변화는 광우병 등 인간에게 치명적인 타격을 주는 위해요인에 대한 공동대응이라는 시각에서 유럽에서부터 시작되었다.

유럽에서 1985-86년 비육우사육에 “합성 소성장호르몬제(BST)”의 사용이 밝혀지고 BSE가 인체에 치명적인 인수공통전염병일 수 있다는 주장이 제시되면서 식품안전문제가 사회적으로 중요한 이슈로 되었다. 이 사건을 계기로 EU에서는 가공 및 유통단계에서의 위생관리가 식품안전성 확보의 관건이라는 전통적 개념이 무너지고 “농장에서 식탁까지(Farm to table)” 개념이 최초로 등장하여 사료생산 및 원료생산단계의 품질관리와 보증 없이는 식품안전성은 확보되지 못한다는 원칙이 수립되었다.⁹⁾

1996년 광우병이 인체에 치명적인 질병을 유발한다고 과학적으로 입증되면서 유럽에서 식품안전관리정책은 새로운 국면을 맞이하게 된다. EU 위원회는 1997년 『식품법녹서』(Green on Food Law)와 『소비자건강 및 식품안전 보고서』에서 식품안전정책의 정책방향을 제시하였다. 『식품법녹서』에서는 ① 농산물도 제조물책임제도(PL)의 대상에 포함시키고, ② 모든 식품에 HACCP¹⁰⁾제도를 적용하며, ③ 건강표시 및 영양표시의 법제화를 추

9) 양병우 외 3인, “일본의 식품안전관리제도 고찰,” 『2003년도 동계학술대회 발표논문집』, 한국축산경영학회, 2004. <http://www.kalm.or.kr/>

진하며, ④ EU식품법과 WTO의 SPS(Sanitary and Phyto sanitary; 위생검역) 및 TBT(Technical Barriers to Trade; 기술적 장벽)협정과 조화를 이루도록 한다는 것을 제시하였다. 『소비자건강 및 식품안전보고서』에서는 식품안전정책이 투명하게, 그리고 독립적으로 수행되어야 하며, 우수한 내용을 담아야 한다는 3대 원칙을 제시하였다.

EU는 1999년 벨기에산 돼지고기의 다이옥신 오염사고의 발생과 영국에서 시작한 광우병이 유럽전역으로 확산되자 근본적인 처방을 위한 제도개혁안으로서 2000년에는 『식품안전백서(White Paper on Food safety)』를 발표하고 구체적 제도개혁의 원칙을 제시하였다.¹¹⁾ 『식품안전백서』는 현재 모든 EU식품안전정책의 가이드라인으로서 역할을 수행하고 있다. 독일, 프랑스 등 유럽 국가들은 광우병 확산과 EU의 가이드라인 제시에 따라 새롭게 기구를 개편하고 법률을 개정하는 등 식품안전정책의 변화를 추구하였다.

영국은 1986년 최초로 영국에서 광우병이 발생한 이후 10년 만에 광우병의 치명적인 인명피해 증거가 제시되면서 식품안전문제가 정치 이슈화되었다. 1998년에는 식품안전백서에서 통합된 식품안전관리기구인 식품기준청(Food Standard Agency: FSA)의 설립을 공표하고 식품안전정책의 개혁을 추진하게 되었다. 일본도 2001년 광우병(BSE; bovine spongiform encephalopathy) 발생으로 행정대응을 위해 BSE위원회를 발족시키고, 2003

10) HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point)란 식품의 원재료 생산에서부터 제조, 가공, 보존, 조리 및 유통단계를 거쳐 최종소비자가 섭취하기 전까지 각 단계에서 위해 물질이 해당식품에 혼입되거나 오염되는 것을 사전에 방지하기 위하여 발생할 우려가 있는 위해요소를 규명하고 이들 위해요소 중에서 최종 제품에 결정적으로 위해를 줄 수 있는 공정, 지점에서 해당 위해요소를 중점적으로 관리하는 위생관리 시스템임.

11) 식품안전백서의 식품안전성 확보원칙은 ① 종합적이고 통합적 접근방식 채택(farm to table), ② 푸드체인에서 이해당사자의 역할과 책임 명시, ③ 이력추적관리제도 도입, ④ 효과적 식품정책 수행, ⑤ 위험분석체계 도입, ⑥ 예방주의원칙 적용, ⑦ Codex 등 국제기준과의 조화 유지 등이다.

년에 『식품안전기본법』을 제정하는 한편 독립적 위험평가기관인 식품안전 위원회를 발족시켰다.¹²⁾

2. WTO의 SPS와 TBT 협정

우루과이 라운드 협정은 최초로 효율적인 규정 및 지침 운영 하에서 농산물과 식품을 결합했기 때문에, 다자간 교역 시스템에 있어서 획기적인 사건으로 간주되었다. UR협상에 참여한 각 국가 관계자들은 그들의 소비자와 동·식물을 보호하기 위해 정부가 표면상으로 채택한 조치들이 무역장벽과 차별로 위장될 수 있음을 인지했다. 결과적으로, SPS와 TBT 협정은 물품교역에 관한 다자간 협정에 포함되었으며, WTO가 설립된 1994년 ‘Marrakesh협정’에 첨부되었다.

SPS협정은 국가가 인류의 보건을 위해 필요한 위생 및 식품검역 조치에 관한 권리를 가진다고 인정하고 있으며, 인류보건에 필요한 조치의 실행을 위해서 SPS협정이 필요하다는 것을 시인하고 있다.

TBT협정은 포장과 상표 및 라벨의 필요성, 기술적 규정 및 규격이 교역에 불필요한 장애물을 창출하지 않는다는 사실과 일치하는 해석적 절차를 포함한 기술적 규정 및 규격을 확보하고자 했다.

SPS와 TBT 협정은 위생위험이나 식품검역 및 그 외 무역장벽이 되는 기술적 규격을 최소화하거나 제거하기 위하여 국제적인 규격 조화의 중요성을 인식했다.

규격의 조화를 실행하기 위해서, 식품 안전에 관해서 SPS협정은 식품첨가물, 잔류 수의약품 및 잔류 살충제, 오염물질, 분석방법 및 샘플링, 위생

12) 최지현 외 3인, 『선진국의 식품안전 관리체제와 국내 도입방안』, 한국농촌경제연구원, 2004. 12. pp.77-79.

실무법규 및 지침에 관한 CODEX Alimentarius 위원회에서 설립한 선택 규격과 지침, 권고를 확인해야 한다고 했다. 이것은 CODEX 규격이 과학적으로 합리적인 것으로 입증되었고, 국가적 조치 및 규정이 평가되는 기초 자료로서 받아들여진다는 것을 의미한다.

SPS와 TBT 협정의 목적을 위해 과학적으로 합리화된 규범으로서 CODEX를 수용하는 것은 아주 중요하다. 규격은 국제교역의 조화 촉진을 위한 법적인 기틀의 불가결한 부분이 되었다. 이미 오래 전에 그러한 규격은 국제 교역 분쟁에서 벤치마크로써 이용되었으며, 이 점에 있어서는 더욱 더 이용이 증대될 것으로 예상하고 있다.¹³⁾

3. FAO와 CODEX의 관계

UN의 식품관련 국제기구들은 전 세계의 식품안전성 확보를 위한 노력을 기울이고 있다. FAO(Food and Agriculture Organization of the United Nations; 국제연합식량농업기구)는 근래 전세계 식품시장에 심각한 문제를 일으켜 소비자들을 우려케 만든 식품안전관련 사건들에 대한 후속조치로 식품의 안전성과 품질향상을 위한 일련의 국민발안제(Initiative)를 발표하였다. 2001년 5월 28일부터 6월 1일까지 로마에서 열린 국제식품보장회의 위원회에서도 “식품안전과 품질보장은 전 세계 소비자, 생산자 및 정책수립자들의 관심이 고조된 문제이다”라고 FAO의장이 밝힌 바 있다.

FAO는 WHO와 협력하여 2001년 10월 식품안전관리자들을 대상으로 한 국제적 포럼을 모로코에서 개최하였다. 이 포럼에서는 공중보건과 국제식품무역 등에 중요한 식품안전관련 이슈에 어떻게 대응할 지에 대한 경험

13) 박명섭 외, “어류 및 수산식품에 관한 Codex 위원회의 안전성 기준에 관한 연구,” 『해양비즈니스』, 제5호, 한국해양비즈니스학회, 2005.6, pp.91-92.

과 정보의 교환이 이루어졌다. 식중독의 감소, 식품안전관리체계의 구축, 새로이 등장하고 있는 식중독에 대한 대처, 새로운 감시모델, CODEX (Codex Alimentarius Commission; 국제식품규격위원회) 기준과 가이드라인의 준용, 식품안전 상 비상사태 발생시 과장효과 등의 경험이 포럼의 주요 안건이 되었다. 이 국제포럼은 어떤 의사결정체나 CODEX위원회의 연장이 아니라 전 세계로부터 식품안전과 위해관리를 책임지고 있는 공직관리자들을 결집하는 자리가 되었다.

2001년 6월 파리에서 열린, FAO, WHO, OIE(Office International des Epizooties; 국제수역사무국)¹⁴가 합동으로 개최한 가축질환과 이의 인간감염형태인 vCJD(변종 크로이츠펠트-야콥병)에 대한 합동기술자문회의에서 인간과 가축의 건강확보와 이 질환의 국제적 전파를 막기 위한 회의가 개최되었다.

FAO와 WHO 공동으로 개최한 또 다른 Initiative는 2002년 2월 18일부터 21일까지 헝가리 부다페스트에서 열린 "Pan-European Conference on Food Safety and Quality Conference"이다. 이 컨퍼런스의 목적은 유럽국가들간의 기관간 협조와 정보교환을 통해 식품의 안전과 품질에 대한 상호 이해의 장을 마련하는 것이다. 여기서는 식품안전과 동식물건강에 대한 정보와 정보전달체계 구축가능성에 대한 논의가 이루어 졌으며, 네덜란드는 전 유럽지역의 식품안전과 품질보장에 대한 컨퍼런스를 제기하였고 지난 FAO 유럽지역회의에서 통과된 바 있다. 그리고 FAO는 다른 지역에서도 유사한 컨퍼런스를 고려하고 있다.

공급식품의 안전성과 품질향상은 개발도상국에서도 그 중요성이 부각되고 있는데, 이에 대응해 FAO는 최후진국들을 대상으로 한 식품안전과 품

14) 가축의 질병과 그 예방에 대해 연구하고 국제적 위생규칙에 대한 정보를 회원국에 보급하기 위한 단체

질향상을 위한 기구설치를 제안하였는데 이는 식품안전성 확보를 위한 인프라를 구축하고 CODEX와 같은 국제기구 활동에 좀 더 활발하게 참여하도록 하기 위함이다. 이 제안은 2001년 5월 브뤼셀에서 열린 UN총회에서 제기되었고 미화 9,800만 달러의 기금을 포함하고 있다. 이를 통해서 개발도상국들이 수출하는 식품의 품질 및 안전성이 향상되어 수입국과 수출국 모두 소비자를 보호하게 될 것을 기대하고 있다.¹⁵⁾

또한 WHO와 FAO는 CODEX의 규정을 비롯해 식품기준 전반에 관해 새로운 국제기준을 마련하기 위한 평가 및 검토 작업을 공동으로 전개했다. WHO와 FAO가 시행된지 40년을 맞고 있는 코덱스의 국제식품기준에 대한 평가 작업에 착수하는 것은 처음 있는 일이다. 두 기구는 독립적인 평가팀과 전문가위원회를 구성, 2002년 4월부터 평가 작업에 들어갔으며 권고안을 담은 검토보고서를 집행위원회에 각각 제출할 계획이다. WHO와 FAO는 본격적인 평가 작업과 병행해 식품관련 분야의 이해당사자와 전세계 일반대중을 상대로 공개적인 의견수렴에 나서기로 했으며 2002년 5월 13일까지 의견서를 제네바 소재 WHO 본부에 제출토록 했다. 식품안전과 질에 관한 문제는 나라마다 현격한 차이가 있기 때문에 이 작업은 실질적인 측면에서 식품기준을 광범위하게 적용하는 문제를 검토하게 될 것이다. WHO는 공개 여론수렴의 대상에 「광범위한 차원에서 공중보건, 식품교역, 그리고 경제발전에 관한 식품안전 및 식품기준을 관장하는 새로운 국제체제의 영향」을 포함시킴으로써 CODEX 기준 개정과 식품교역 규제를 상호연계하는 방안을 구상함으로써 실질적인 세계 기준을 만들기 위해 국제기구들이 앞장서고 있다.¹⁶⁾

15) 김정원, “식품의 안전성 확보를 위한 국제기구 및 미국의 연구동향,” 『보건산업기술동향』, 통권7호, 보건산업진흥원, 2001, pp.37-40.

16) 동아일보, “WHO, FAO 국제식품규격 개정검토 작업 착수,” 2002.4.17.

제 2 절 미국의 식품안전 관리체계

1. 안전관리

미국의 식품안전은 1900년대 초반부터 다양한 규제개혁과 법령에 따라 발전되어 왔다. 연방국가의 성격상 연방정부 기관과 함께 각 주, 소수 민족 및 지방기관들이 각각의 법령과 기관 그리고 조정기구를 통해 식품안전 규제 업무를 수행하였으나, 1990년대 중반 식육제품 중 E.coli O157:H7(병원성 대장균) 검출사건 등 대규모 식품안전사고 발생으로 식품안전대책 수립이 현안으로 대두되어 1998년 전미과학위원회(NSA) 및 국회회계감사원에서 다원화된 식품위생조직에 대한 합리적인 개편을 위해 「식품안전평의회」를 설치하여 검토하였다. 식품안전위원회는 식품안전전략계획을 수립하여 향후 5년간 구체적인 과제와 실행방안을 제시하였으나 2001년 1월 부시정권발족으로 식품안전평의회는 정지사태에 놓이게 되었다.¹⁷⁾

그러나, 매년 650~8,100만건의 식품안전사고가 발생하고 있으며 식인성 질병에 의해 매년 5,000명 이상이 사망하고 8~44조원에 이르는 막대한 경제적 손실을 입고 있다. 2001년 1월 대통령 식품안전위원회에서 식품안전에 대한 포괄적인 계획을 발표하고, 식인성 질병 감소를 위하여 과학적 위해평가, 생산에서 소비까지의 안전관리, 위해정보전달체제의 확립 및 위해정보 제공, 식품안전관련 규정의 강화, 조직의 변화 등을 통한 전략개발을 추진하고 있다.¹⁸⁾ 즉, 미국의 식품관련 업무는 6개 연방부처와 12개 기관이 육류는 농무부에서, 수산물은 해양수산원이, 기타 식품은 보건복지부가 관

17) 유영철, 전개논문. pp.180-181.

18) 김진수, “국제화와 선진 식품안전관리,” 『식품산업과 영양』, 제7권 1호, 한국식품영양과학회, 2002, p.3.

장하나 농약 등 위해 독성물질의 조사와 기준설정은 환경청에서 수행하고 있다. 미국은 대표적인 다원기구형이며, 규제의 중복·업무의 사각·연방정부와 주정부간의 부조화 등 식품정책에 관한 비효율적인 면이¹⁹⁾ 존재하고 있으나, 식품행정의 효율성을 높이기 위하여 명확한 업무분장에 의거 부처간 권한과 책임을 분명히 구분하고, 부처 간에 다양한 형태의 협조체제를 강화하고, 식품 관련 정보를 상호 공유하고 있으며 각종 검사결과를 부처간에 상호신뢰하고 정보 공유망을 형성하고, 고위급 차원의 일괄적인 조정으로 효율성을 도모하고 있다.²⁰⁾

주로 보건후생부(DHHS: Department of Health and Human Services)와 산하의 식품의약청(FDA: Food and Drug administration), 농업부(USDA: U.S. Department of Agriculture)와 산하의 식품안전검사국(FSIS: Food Safety and Inspection Service), 상무부(USDC) 산하의 해양대기청(NMFS: National Marine Fisheries Service), 그리고 환경보호청(EPA: Environment Protection Agency)등이 중요한 역할을 한다.

그 외에도 알코올 및 담배 관련 사항에 관해서는 재무부(Department of Treasury)가 관장하고 있고, 식품의 허위광고 규제는 연방공정거래위원회(Federal Trade Commission)가 관장하고 있다. 식품안전에 직접적이고 주도적으로 관여하는 기관은 보건후생부 산하의 질병예방본부(CDC: Centers for Disease Control and Prevention), 국립보건연구소(NIH: National Institute of Health), 농업부 산하의 농업연구소(ARS: Agricultural Research Service), 농산물 유통국(AMS: Agricultural Marketing Service) 곡물검사소(GIPSA: Grain Inspection, Packers and Stockyard Administration), 세관 등이다.

19) 유영철, 전계논문, p.182

20) 김재수, “미국 식품안전관리제도 현황과 시사점,” 『농촌경제』, 제28권 제4호, 2005, pp.80-81.

이러한 기관은 식품관련 업무의 집행, 조사, 모니터링, 비상관리, 교육, 연구, 감독 등 식품관련 업무 전반에 관여하고 있다. 그러나 식품안전에 대하여 전반적인 규제기능과 보호 역할을 담당하는 기관은 식품의약청과 농업부이다.

<표 2-1> 미국의 식품위험 분석체계

리스트평가		리스크관리			
		기획입안	기준의 책정	인허가	단 속
농무성	· 육,난제품에 관련된 안전성평가	· 육,난제품에 관련된 기획입안(회의중심의 정치과정)	· 육,난제품에 관한 안전기준 · 육,난제품에 관한 표시기준	· 사료,동물용 의약품,농약,비료의 제조,판매 · 식품 등의 규격에 따라 검사인증제도 운영	· 육,난제품 관련안전기준 표시,집행, 감시, 가공장의 검사
후생성	· 기타 식품에 관련된 안전성평가	· 기타 식품 행정 기획입안	· 기타식품안전 기준 · 기타식품안전 기준	· 사료, 동물용 의약품에 관한 규제	· 식품안전, 표시 기준집행, 감시 · 사료, 동물용 의약품에 관한 감시
환경 보호청	· 잔류농약 등 평가	· 환경행정에 관련된 기획입안	· 식품, 사료에 포함된 잔류농약기준(단속:농무성·후생성)	· 농약, 비료에 관한 규제	· 농약, 비료에 관한 감시
연방 거래위원회		· 불공정표시, 과대광고 등의 방지			· 불공정표시, 과대광고 등의 방지

자료: 유영철, 전개논문, p.183.

2. FDA의 관리체계

식품안전 업무의 처리에 있어 미국은 기본적으로 부처 간에 업무영역을 확실히 구분해 놓고 있으며, 부처 간에는 물론, 연방정부와 주정부 간에도 확실한 업무 영역을 지킨다. 식품안전 관련 기관 간에 서로 보완적임으로 의존적인 업무 추진을 하고 있으나, 가끔씩 기관 간 업무의 혼선이나 중복이 생기기도 한다.²¹⁾

FSI 계획은 전체적인 식품매개질병의 발생을 감소시키기 위한 계획으로 1998년 10월부터 시행에 들어갔으며, FDA, CDC, EPA, USDA 및 지방정부의 보건기관이 연계되어 있다. 여기서 HACCP에 대한 FSI의 효과와 FDA의 활동을 간추리면 다음과 같다.

- ① 식품가공업자를 위한 자주적 참여형 HACCP (1995)
(Voluntary HACCP Pilot Program for Food Processors)
- ② FDA의 수산물에 대한 HACCP 규제 (1997. 12)
어류 및 어패류 제품의 안전과 위생적인 제조 및 수입의 방법
(Procedures for the Safe and Sanitary Processing and Importing Fish and Fishery Products)
- ③ 신선 가공주스에 대한 HACCP 규제 (2001. 1)
(Final HACCP Regulation for Fresh and Processed Juice Products)
 - 2002년 : 종업원 500명 이상의 대규모공장
 - 2003년 : 종업원 500명 미만의 중규모공장
 - 2004년 : 연간매상 50만 불 미만의 소규모공장
- ④ FDA의 음식점, 식품의 판매단계(Retail Level)의 식품영업시설에 대한 HACCP원칙의 지침(1998. 4. 15)

21) 김재수, 전계논문, pp.75-76.

(Managing Food Safety : A HACCP Principles Guide for Operators of Food Service, Retail Food Stores, and Other Food Establishments at the Retail Level)

- ⑤ 자주적 낙농 HACCP (2000)
(Voluntary Dairy HACCP Pilot Program)
- ⑥ CDC의 Food Net System (10% 인구대상 감시계획)의 목표 (1998~1999)
 - E. coli 0157 : H7 감염의 25% 감소
 - Shigellosis의 41% 감소
 - Campylobacter 환자의 19% 감소
 - Salmonella Enteritidis 환자의 7% 감소
- ⑦ 농무성 식품안전국(FSIS)의 식육오염 미생물 감소계획
(Pathogen Reduction / HACCP)
 - 1998년 1월 25일 : 약 300개소의 대규모시설 (종업원 500명 이상)
 - 1999년 1월 25일 : 약 2,300개소의 중소규모시설 (종업원 10~499명)
 - 2000년 1월 25일 : 약 3,400개소의 영세시설 (종업원 10명 미만, 연간매상 250만불 이하)
- ⑧ FDA · CFSAN의 신선한 과일 · 야채류의 미생물에 의한 식품안전 위험을 최소한으로 억제하기 위한 산업용 가이드 (1998. 4. 13)
(Guidance for Industry Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards for Fresh Fru-its and Vegetables)
또한, 「생산에서 소비까지의 식품안전성 확보(Ensuring Safe Food from Production to Consumption)」라는 제목의 국립과학 아카데미(National Academy of Science(NAS))의 보고에서도 그 정책의 중요성이 재확인되었다.

여기서 그 보고서의 주된 내용을 보면 다음과 같다.

- ① 정확한 감시와 조사의 실시
- ② 위해분석(Risk Analysis)기법에 의한 과학적인 정책수립
- ③ 중점적인 교육과 연구의 실시
- ④ 효과적이며 일관성 있는 위생기준의 설정과 위생조치
- ⑤ 소비자의 요망과 기술혁신에 대한 대응
- ⑥ 정확한 인력과 예산의 활용
- ⑦ 연방, 주, 민간과의 광범한 협력 체제

제 3 절 캐나다의 식품안전 관리체계

1. CFIA(Canadian Food Inspection Agency)의 창설

캐나다는 일찍이 농무성의 식품안전성 강화계획(Food Safety Enhancement Program)으로 HACCP 제도를 도입한 국가이다. 이 계획의 효과적 수행을 위하여 1997년 4월 캐나다 정부는 식품위생감시와 동식물 검역을 담당하는 연방 정부기관을 합쳐 캐나다 식품감시청을 창설하였다.

이 식품감시청은 CFIA Act(Bill C-60)에 따라 농무장관산하에 두되, 식품 위생, 동식물위생에 관한 검역 및 감시업무를 담당한다. 그러나 식품감시청 설립 후에도 보건성은 보건국법(Department of Health Act) 및 식품의약품법(Food and Drugs Act)에 근거하여 식품위생 시책의 입안, 식품위생 기준의 설정, Risk Assessment, 조사연구 등 연방정부 수준의 업무를 계속하여 담당한다.

또한, 보건장관(Minister of Health)은 캐나다 식품감시법에 따라 식품위

생에 관한 청의 활동의 적정여부를 평가하는 임무를 갖게 되며, 이를 위한 식품위생평가국(Bureau of Food Safety Assessment; BFSА)이 설립되었다. 물론, 이러한 활동은 캐나다 식품위생평가계획(Policy for the Food Safety Assessment Program)에 따라 시행된다.

새로 설립된 청에서 수행하는 주된 업무는 안전한 식품의 공급과 소비자 보호를 사명으로 하며 연방정부의 식품감시등에 관한 업무의 원활화와 효율화를 기하는데 있다. 즉, 식품감시 시스템의 효율화 및 원활화, 시장유통의 활성화, 소비자 대책, 관계기관의 협조성 촉진, 우수한 직원의 확보에 두고 있다.

또한, 과거의 농무성, 보건성, 산업성, 수산청에 분산되어 있던 감시업무가 단일기관으로 통합됨에 따라 예산의 감축(44백만 불)과 직원의 전문화(4개 기관의 전문인력 약 4,500명 확보)에 기여한 결과가 되었다.

2. *Canada Food Safety and Inspection Act*의 제정계획

1997년 4월 캐나다 식품감시청의 창설에 맞추어 기존의 5개 식품위생관계 법률의 재검토가 시작되었다. 즉 1998년 10월에는 법률개정계획에 관한 보고서(Summary Report on A Plan for Legislative Renewal)에 따라 보건성과 청에서는 Project team을 구성하여 검토를 하였으며, 그 명칭을 「캐나다 식품위생·감시법」으로 정하기로 하였다. 물론 보건성의 위생기준 설정 업무는 현행대로 담당하며, 청에서는 실제의 감시업무를 담당한다.

앞으로 이 단일식품위생법에 따라 보건성에서는 식품의 안전과 영양 및 품질에 관련된 기준 설정업무를 담당하게 된다. 현재 이 법률의 운영규정을 만들고 있기 때문에 국가의 식품위생대책이 이 단일법에 근거하여 집행될 것이다.²²⁾

3. HACCP의 승인과 지원

캐나다 국내의 식품가공기업은 약 12,000개 회사로서 이중 정부에 등록되어 있는 식품기업은 약 1,400사로서 주로 수출 및 전국 유통식품 제조업체가 이에 해당한다. 즉, 이들 등록시설 중 현재 HACCP가 인증된 시설은 약 500개 사이며, 감사중인 곳이 약 300사이다.

1997년부터 승인(Recognize ; HACCP실시 인증)이 시작된 이래 현재까지의 주된 인증시설은 다음과 같다.

- 식육(cut, boneless, processed meat) : 103시설 승인(식육가공 412)
- 선별생란(낙각란) : 375등록(CFIA)시설 중 60시설(대규모시설)
- 액란(가공란) : 7등록(CFIA)시설 중 4시설
- 유 및 유제품 : 275등록(CFIA)시설 중 30시설 승인
- 가공야채 및 과일류 : 200등록(CFIA)시설중 17시설
- 벌꿀 : 1시설 승인(벌꿀 충전69, 벌꿀살균 12)

또한, HACCP 적용대상 식품으로 지정하여 앞으로 승인을 진행 중인 제품을 보면 그 위해정도에 따라 다음의 3부류로 분류하고 있다.

Category 1 (PP · HACCP)

- 저온살균 · 열처리 · 건조 · 동결제품 : 유제품, 난가공품
- 상업적 살균제품 : 저산성 통조림 · 산성화식품
- 가열 · 건조 · 발효 · 산성화 : 그대로 섭취하는 식육제품
- 조합 · 포장필 · 조리식품(레인지로 처리후 섭취하는 식품)
- 조제 영양보조식품 : 유유아용, 액체

Category 2 (PP · HACCP)

22) 신광순, “국가식품안전확보를 위한 HACCP의 역할과 전망,” 『WHO/WPRO 후원 제15회 보건산업진흥포럼』, 한국보건산업진흥원, 2001.6, pp.36-52.

- 세척·선별·용기들이 : 껍질있는 달걀
- 도축장
- 절단/골발/저민고기 : 식육
- 생선절단·가스치환포장 : 야채
- 동결 : 야채
- 절단 : 치즈, 버터
- 냉장보관 : 치즈

Category 3 (Risk대상)

- 상업적 살균·무균충전 : 고산성 식품
- 메이블 가공·메이블 시럽의 가공포함
- 벌꿀가공
- 동결·건조·포장 : 과일
- 건조·포장 : 야채
- 건조보관·동결보관

또한, CFIA에서는 「HACCP Adaptation and Rural Development Force」라 불리는 HACCP지원 프로그램으로 매년 1,100만 불을 영업자에게 보조하고 있다. 즉, 이 계획으로 과거 3년간 1,900시설에 대하여 매 시설 당 5,000불(1999년에는 6,500불)의 보조를 하였다. 그러나 이 보조금은 일본의 HACCP지원법과는 달리 시설·설비 자금으로 쓸 수 없는 것이 특징이다.

즉, HACCP 교육훈련 참가비, 외부의 HACCP Consulting과의 계약금 등 HACCP 도입시의 소프트웨어의 충실화를 위한 지원제도이다.²³⁾

23) 신광순, 상계논문, pp.45-48.

제 4 절 영국의 식품안전 관리체계

1. 식품규격청(Food Standards Agency) 설립 배경

영국은 FSA(Food Standards Agency; 식품규격청)를 식품안전법에 근거하여 2000년도에 발족시켰다. 기존의 위생감시제도는 농·수산·식품부(Ministry of Agriculture, Fisheries and Food)와 보건부(Department of Health)로 이원화되어 있어 식인성 질병(BSE)에 대한 효과적인 안전성을 제공하지 못하였다. 이에 통합 안전 관리기구 설립의 필요성이 제기되어 식품규격청이 설립되었다.

통합안전관리 기구의 설립이유로는 첫째, 광우병 등 심각한 식인성 질병 발병에 대한 정부의 적절치 못한 대응으로 식품안전제도에 의한 국민의 신뢰가 저하된 것이고, 두 번째는 통일되지 않고 분산된 식품안전관리로 부처간 업무 중복에 의한 식품안전 업무의 비효율성이 발생할 수 있어 이를 개선하고 식품안전 업무의 공백을 방지하기 위함이다. 세 번째의 통합이유는 유통과정 중 많은 제도적인 자업이 존재하고 식품의 과학적인 근거에 의한 안전성을 보장할 전략 및 조직이 부족하다는 것이며, 네 번째 이유는 지방자치제 지역간 통일이 이루어지지 않아 소비자나 식품 관련자들에게 혼란을 야기할 수 있다는 것이다.

2. 식품규격청의 목표 및 업무

식품규격청은 다음과 같은 목표를 내걸고 있다. 식품위생을 증진시킴으로서 식품유래 발병률은 20% 이상 감소시키고 국민들의 좀더 건강한 삶을 영위할 수 있게 도와줘야 하며 정직하고 유용한 식품 라벨을 만들도록 촉

진시키고 식품산업 내에서 최고의 practice를 촉진시킨다. 식품법의 엄격한 집행을 촉진시키고 최종적으로 사람들의 신뢰를 얻는다.

FSA는 농장에서 식탁까지의 영양과 식이의 식품위생에 대해 국민과 정부에 조언과 정보를 제공하고 FSA는 정확하고 유용한 식품라벨을 촉진하여 소비자들의 선택을 유도하며 소비자 지방감시업무조직, 소비자 단체, 제조사, 도·소매업, 농부, catering서비스업자 등과 같이 업무를 수행을 하고 있다. 또한 최고의 믿을만한 과학적 증거에 기초하여 조언과 결정을 하며, 조언, 결정과정은 가능한 한 투명하게 그리고 가능하면 이해 당사자들의 의견을 수립하여 결론에 도달하도록 하고, 직접적인 형태로 결정과 조언을 항상 설명해야 한다.

FSA는 식품안전의 안전 정책 및 식품과 관련된 소비자이해 관련 정책 개발을 하며 “농장에서 식탁까지”라는 표어를 내걸고 식품안전성에 관해 국민과 정부에게 정보를 제공하며 효율적인 집행과 모니터링 강화로 소비자를 보호하고 정확하고 의미 있는 라벨링을 통해 소비자에게 정보제공을 제공하는 일을 수행하고 있다.²⁴⁾

3. 식품규격청의 조직

식품규격청은 런던에 본부가 있고 스코틀랜드, 웨일지, 북아일랜드에 지방청이 소재하고 있으며 Meat Hygiene Service라는 실행기구가 있다. FSA는 독립적인 정부기관이지만 수상에게 보고 의무가 없으나 업무현황을 보건부장관에게 보고하고 보건부장관은 의회로 보고하며 결과를 일반에게 공표할 수 있다.

FSA 본부 식품규격청은 런던에 소재하며 청장을 중심으로 3개국 (식품

24) <http://www.food.gov.uk>

안전정책국(Food Safety Policy Group), 식품규격집행국(Enforcement and Food Standards Group), 기획관리국(Corporate Resources and Strategy group)) 산하의 18개과로 구성되어 있다. 18개의 과중 위해식품감시와 관련된 과는 식품기준집행국(Enforcement and Food Standards Group)에 소속되어 있는 식품표시, 규격 및 소비자보호과(Food Labelling, Standards and Consumer Protection Division), 식육위생과(Meat Hygiene Division), 지방청지원과(Local Authority Enforcement(Policy) Division)를 들 수 있다.

구체적인 영국 본부 식품규격청의 조직은 다음과 같다.

○ 식품안전정책국(Food safety Policy Group)

식품안전정책국의 주요 기능은 식품 안전 및 영양(Food Safety and Nutrition)에 대한 정책에 대한 정책수립에 있다. 해당부서로는 식품첨가물 및 신소재식품과(Additives and Novel Foods Division), 동물사료과(Animal Feed Division), 화학물질 안전성 및 독성과(Chemical Safety & Toxicology Division), 오염물질과(Contaminants Division), 식품유통정책과(Food Chain Strategy Division), 미생물안전과(Microbiological Safety Division), 영양과(Nutrition Division), 연구협력과(Research Co-ordination Unit) 등이 있다.

○ 식품규격집행국(Enforcement and Food Standards Group)

- 식품표시, 규격 및 소비자보호과(Food Labelling, Standards and Consumer Protection Division)

- 지방청지원과(Local Authority Enforcement(Policy) Division)

지방청지원과의 업무를 살펴보면 지방청의 식품법 집행기준 설정 및 업

무 감사를 감시한다. 지방청과 집행업무를 공조하며 기존 식품위험 경보제도
와 집행정책 수립 및 어류 및 비동물성식품의 수입관리를 담당하고 있다.

- 식품위생과(Meat Hygiene Division)

식품위생과의 업무는 허가받은 공장의 식품위생기준관리, 식육(red
meat), 가금육, 가축 및 야생동물(farmed and Wild game)감시, 위생규격,
식육검사관리 정책개발, 식육 위생국과 수의보건위생반과 협력, 식인성 광
우병 관리차원의 식품안전전략개발 및 시행, 식육검사 관리자문, 집행보고
서의 매월 발간을 하고 있다.

- 수의보건위생반(Veterinary Public Health Unit)

수의보건위생반의 Headquater팀은 식육공장허가 및 정부수의사 지정 및
식육위생법령 및 정책 개발의 책임을 지며 식품위생과에 수의보건 관련 자
문을 한다. 반면에 현장팀(field team)의 업무는 도살장, 절단공장 및 냉동
창고와 같이 식육관련회사에 직접 방문 감시하며 허가업무(HQ팀)를 지원
하고 식육위생국에 대한 관리·검사를 한다.

- 식품비상조치반(Food Emergencies Unit)

식품비상조치반은 식품규격청의 비상사태 관리에 관한 기준 및 의정서를
개발하고 국내 사건대책에 대한 전체 위해관리 체계를 개발한다.

즉 지방청지원과(Local Authority Enforcement(Policy) Division)에서는
지방청의 식품법 집행기준 설정 및 업무에 대한 감사를 하고 지방청과 집
행업무를의 공조 등을 수행하고 식품위생과는 허가받은 식육공장의 식품위생

기준관리, 광우병(BSE)에 대한 식품안전전략개발 및 시행, 식육검사에 대한 관리자문 등을 수행하고 있다.

○ 기획관리국(Corporate Resources and Strategy Group)

기획관리국에서는 본청을 지원하기 위한 행정 업무 총괄하는 곳이다.

○ 식육위생국(Meat Hygiene Service)

식육위생국은 식품규격청의 집행기능을 갖춘 기구이다. 주요임무로는 도살장에서의 국민건강과 동물복지 확보 즉 모든 식육공장의 식육검사를 실시하여 위생적인 식육생산이 이루어지고 있는지, 도살장에서의 동물복지 준수되고 있는지를 검증한다.

○ 지방의 식품규격청

식품규격청의 지방청은 스코틀랜드, 웨일즈 및 북아일랜드 등 3개 지방청이 있음

주요 업무는 식품정책을 개발하고 시행할 뿐만아니라 의회, 하원과 장관을 지원하고 기관정책을 시행하기 위하여 필요한 법령을 마련하며 기관업무를 지역별 입법부에 보고한다.

4. 지역정부와의 관계

중앙정부 기구인 식품규격청은 지방자치단체의 시행 담당부서간 협의 (liaison arrangements)하여 식품의 안전을 제고한다. 지방정부의 담당부서는 감시매뉴얼인 Code of Practice와 법적인 권한을 부여 받은 Framework

Agreement라는 근거를 갖고 위해식품에 대한 감시 기능을 수행한다.

1) 영국의 *Framework Agreement*

지방당국시행처에 대한 체계계약서(The Framework Agreement on Local Authority Enforcement)는 식품표준법령(the Food Standards)하에서 지방당국시행활동에 영향을 주고 감독을 할 수 있는 권한을 가진 구성된 기관(Agency)을 규정한다.

그 계약서는 the Local Authority Enforcement Liaison Group(현재 the Enforcement Lisison Group)을 통해서 발전되어왔다. 그리고 2001년 4월 1일부터 온전히 운영되기 시작했고 2003년 7월에 더욱 새롭게 보완되었다.

그 계약은 모든 식품법의 지방시행에 적용되며 식품법 시행에 있어서 최근의 안내와 표준법을 첨가한다. 계약서가 제공하는 것은 첫째, 공적으로 이용가능한 지방부서는 지방당국 시행부서의 투명도를 증가시키기 위해서 계획한다. 둘째, 지방당국을 위해서 식품법 시행표준과 같도록 한다. 셋째, 시찰결과에 더 큰 초점을 맞춘 강화된 감시 자료와 지방당국 실행에 있어서 더 많은 세부적인 정보를 제공한다. 넷째, 회계기구는 안전한 개선과 좋은 실행을 분담하는데 목표를 둔다.

계약서의 시행은 Framework Agreement Sub Group of the ELG에 의해서 감독되고, 재검토된다.

2) 식품규격청의 기관의 관리

영연방에는 468개의 지방자치단체가 있으며 각 지자체는 식품위생감시 활동에 관련된 각자의 활동에 대해 관리 및 기록할 의무가 있다. 영국의

지자체는 ① 식품위생(food hygiene)과 기준식품(food standard)집행을 동시에 다루는 기관(Unitary Authorities), ② 식품위생법 집행만을 다루는 기관(District Councils), ③ 기준식품 집행만을 다루는 기관(County Councils)으로 분리된다.

지자체 정부는 자체로 모든 것을 관리하여 Framework Agreement의 1장에 명시된 지침에 따라 계획을 세우고 예산을 집행한다. 집행계획에는 식품산업체에 대한 감시 일정, 상담업무 양, 불평조사, 새로운 사업에 대한 인허가, 기소, 샘플링 및 경고발표 등이 포함된다. 이 모든 업무는 전년도에 발생한 업무량에 근거를 둔다. 이 계획은 해당 의회에서 승인되어야 하며 이를 통해 공공문서화가 가능하다.

각 지자체 정부기관은 식품규격청에 계획에 근거한 식품법 집행업무에 대한 보고서를 제출하여 브뤼셀에 위치한 유럽연방에 보고를 한다. 또한 이들 보고서를 분석하여 지자체 정부가 제대로 계획대비 실행을 수행하였는지, Code of Practice를 준수하였는지에 대해 판단할 수 있다.

지자체의 의해 제출된 보고서들은 곧바로 분석과정을 거쳐 식품규격청 위원회에 제공되고 또 연간 보고서인 “영국 지자체 식품법 집행활동 보고서”에 사용되며 식품규격청의 웹 사이트에서 발표된다.

식품규격청의 식품법 집행 지방자치기관에 대한 감사는 Framework Agreement에 근거를 두며 특히 2장에 자세히 나와있다. 최소한의 감사범위를 설정하였는데 대상은 식품위생, 기준식품, 수입식품, 사료에 대한 감시를 포함한다.

일단 감사가 진행되면 최종복서를 제출해야 하며 제기된 침언이나 조언들에 대하여 각각 적절한 대응이 포함되어야 하고 시간 일정까지 포함되어 제출되어야 한다. 식품규격청의 감사관들은 이들 반응에 대해 검사하고 완전히 해결이 되면 감사는 종료된다.

제 5 절 일본의 식품안전 관리체계

1. 2003년 식품안전행정의 개혁

일본의 식품위생법은 식품안전성 문제의 복잡·다양화와 수입식품의 현저한 증가, 국민의 영양섭취상태의 변화, 규제완화의 사회적 요청, 규제의 국제기준 충족요구에 대응하기 위하여 1995년 대폭 개정되었다. 그럼에도 불구하고 BSE(광우병)문제가 계속 발생함으로써 이러한 노력들이 미흡하다는 것이 밝혀졌으며, 2002년 4월에 「BSE문제에 관한 조사검토위원회」는 2001년 이후 일본에서 발생한 BSE문제를 토대로 한 최종보고서에서 BSE문제에 대한 행정대응의 문제점을 다음과 같이 지적하였다.²⁵⁾

- ① 위기위식의 결여와 위기관리체계의 부재
- ② 생산자우선·소비자보호경시의 행정
- ③ 정책결정과정의 불투명한 행정기구
- ④ 농림수산성과 후생노동성의 연계부족
- ⑤ 전문가의 의견을 적절히 반영하지 않은 행정
- ⑥ 정보공개에 불철저로 소비자의 이해부족
- ⑦ 법률과 제도의 문제점 및 개혁의 필요성

이와 더불어 향후 식품안전행정의 발전방향에 대해서 다음과 같은 다섯 개 항목으로 정리하고 있다.

- ① 식품의 안전성 확보에 관한 기본원칙의 확립
- ② 식품의 안전성 확보에 관련되는 조직체계의 기본적인 접근방법
- ③ 행정기관의 연계, 정책조정 방식

25) 일본, 『BSE문제에 관한 조사검토위원회 보고서』, 2002.4.

- ④ 국제적인 정보수집능력의 향상과 국제기구 및 주요국과의 연락·조정방식
- ⑤ 주요한 개별과제

이를 토대로 포괄적인 식품안전을 확보하기 위한 법률의 제정과 새로운 행정조직의 구축을 제안하고 그 제안을 받아들여 「식품안전행정에 관한 관계각료회의」가 설치되고, 관련법안의 심의가 시작되었다. 또한 2001년 이후 발생한 일본의 식품안전 위해 사건들은 식품안전에 대한 국민의 우려를 높이는 계기가 되었고 일본정부는 이러한 공공의 우려를 완화하고 안전한 식품을 소비자에게 공급하기 위해 2003년 5월 식품안전기본법을 제정하였다. 식품안전기본법은 국민의 생명 및 건강보호를 기본 목적으로 명시하였으며 「농장에서 식탁까지의」의 안정성 확보를 추구하게 되었다. 지금까지 식품위생의 대상이 되는 식품사업자는 제조업자, 유통업자, 음식점업자였으나, 원료생산부문의 안전성에 대한 커다란 관심이 크게 증가하고 있고 식생활의 외부화 및 푸드시스템의 복잡화로 위해요소 혼입여부 등에 대해 푸드체인 전체로 관심을 기울이게 되었다. 또한 위험요소분석(risk analysis)을 안전행정의 기본으로 삼게 되었다. 리스크분석이란 리스크 발생시 구조적이고 체계적으로 대응하기 위한 조치로 코덱스국제식품규격위원회에 의해 개념이 정의되어 있으며 국제적으로 통용되고 있다.

법의 효력 발효와 함께 개별적 위해 요소를 제거하기 위해 2003년 6월 내각에 새로이 식품안전위원회가 설립되었으며 다음과 같은 사항을 담당하게 되었다.

- ① 관계부처장관의 자문에 응하거나 스스로 식품건강영향평가를 실시한다 (리스크평가).
- ② 식품건강영향평가의 결과에 근거하여 관계부처장관에게 권고한다.

- ③ 식품건강영향평가의 결과에 근거를 둔 시책의 집행상황을 감시하고, 관계부처장관에게 권고한다.
- ④ 조사심의를 실시하며 관계행정기관장에게 의견을 진술한다(긴급시등).
- ⑤ 조사연구를 실시한다.
- ⑥ 관계자 상호간의 정보·의견교환에 있어서, 스스로 집행·관계행정기관의 조치를 조정한다(리스크커뮤니케이션).
- ⑦ 자료제출요구나 긴급시의 조사요청 등 시책집행상황의 감시나 권고면에서 리스크관리에 관여하는 부분도 약간 있으나 전적으로 리스크평가기능과 리스크커뮤니케이션을 담당하게 되어있다.

식품위생법의 개정목적으로는 다음의 두 가지 점을 지적할 수 있는데, 하나는 식품안전기본법의 체계에 맞추는 것, 또 하나는 최근 1~2년 사이에 빈발한 허위표시사건이나 수입식재의 안전문제에 대처하는 것이다. 법개정은 다음의 세가지 시점에 근거하여 이루어졌다.

- ① 국민 건강보호를 위한 예방적 관점에 입각한 보다 적극적인 대응
- ② 사업자에 의한 자주관리의 촉진
- ③ 농축수산물 생산단계의 규제와 연계

이를 구체적으로 살펴보면 다음과 같다.

첫째, 법의 목적에 있어서 소비자보호가 강화되었다. 법의 목적에 「식품 안전을 확보함으로써 국민의 건강보호를 꾀한다」는 것이 추가로 규정되었다.

둘째, 잔류농약 등에 도입된 Positive제, 잔류기준이 설정되어 있지 않은 농약 등을 포함한 식품 유통의 원칙금지, 농약의 등록에 맞춘 잔류기준설정체계의 도입, 안전성문제가 판명된 기존첨가물의 사용을 금지할 수 있는 조치의 도입 등이다.

셋째, 식품 등 사업자의 책무가 보다 중시되게 되었다. 생산자로부터 판매업자까지 포함하는 식품 등의 사업자는 지식·기술의 습득, 자주검사의 실시, 원재료 안전성확보 등의 책무를 가진다고 되어 있으며, 식중독 발생 시 원인규명이나 피해확대 방지를 위해 납품처 등에 관련된 기록보존 등의 노력도 규정하고 있다. 이것은 안전을 배려한 Traceability 규정이라고도 할 수 있는 사항이다.

넷째, 감시·검사체계의 정비로서는 명령검사를 실시하는 검사기관에 대해서는 지정제로부터 등록제로 이행하여, 민간의 검사기관도 참여할 수 있도록 하고 모니터링검사 등의 등록검사기관에 대한 위탁을 가능하게 하는 규제완화가 이루어졌다. 한편 후생노동성의 감시지도지침 및 수입식품 감시검사실시계획을 수립·공표하고, 都道府縣 등에서는 식품위생감시지도 계획을 수립·공표하도록 하였다.

이밖에 식중독 등 음식에 기인하는 사고에 대한 대책강화나 표시의무위반이나 법인에 대한 벌금액의 인상 등을 포함한 벌칙의 강화가 이루어졌다.

또한 농림수산성은 식품안전소비자분과를 산업진흥분과 내에서 분리하여 설립하였고 소비자관리와 식품안전 문제를 일원화하여 처리할 수 있게 되었다. 한편 지역적으로는 지역농업행정사무소가 식품안전문제를 해당분야에서 담당할 수 있도록 새로이 신설되었으며 지역과 중앙정부가 통합적으로 식품위기관리를 할 수 있도록 개편되었다.

2. 식품안전성 확보를 위한 운영방법

가. 리스크분석(*risk analysis*)

1995년 개정된 식품위생법에도 불구하고 이듬해 발생한 O-157은 일본의 식품안전성 체계의 미비함을 여실히 증명하였고, 2000년 유제품업체의 황색포도상구균에 의한 식중독 사고는 북해도의 한 공장에서 원인이 발생되어 오사카에까지 피해가 확산되는 등 현대의 푸드시스템의 복잡성을 실감케 한 예라고 할 수 있다. 이러한 지속되는 식품안전 문제 발생에 대한 운영체제의 준비가 불충분하다는 판단에 따라 일본정부는 리스크분석 제도를 새로이 도입하였다.

리스크분석이란 식품안전 분야 이외에도 금융과 환경 등의 분야에서 사용되고 있는 분석방식이며 위험평가(*risk assessment*), 위험관리(*risk management*) 그리고 위험소통(*risk communication*)의 3가지 방식이 통합되어 이루어져 있는 방식이다.

위험 분석은 과학적인 견지에서 사람들이 잠재적으로 식품 위험에 노출되었을 때 음식을 소비하는 과정에서 발생할 수 있는 충격을 평가하는 방법이다. 이 과정 안에서 소비자를 포함한 생산자, 학계, 정부부처들은 상호간에 정보와 의견을 교환하게 된다. 위험평가를 실시할 때에는 우선, 신체적 이상과 발생된 위험 사이의 상호 관계가 추정된다. 다음으로 평가에서는 얼마나 많은 건강상의 피해가 위험에 대한 어느 정도의 노출에 의해 기인하는가를 작성하고 동시에 사람들이 보통의 일상적인 삶에서 얼마나 위험에 노출되는지에 대한 정도를 확인한다. 이러한 과정을 통해 각각의 결과가 모아지고 위험의 정도가 예측되는 것이다. 위험 관리 안에서 건강 보호는 최우선적인 문제로서 다루어지게 되고 각각의 정책들은 위험도의 사

정 결과를 기초로 하여 만들어진다. 또한 위험요소에 관해 새로운 과학적인 지식에 대응하여 위험을 재평가하는 것뿐만 아니라 각각의 정책들과 대책들의 효과를 검사하고 효능을 평가함으로써 더욱 합리적인 정책과 대책의 실현을 가져오게 하는 제도이다.

나. 리스크 커뮤니케이션(*risk communication*)

식품안전행정은 안전도를 향상시키기 위한 다양한 대책을 준비하여 실시하고 있으나, 소비자에게 그러한 사실을 적절히 전달하지 못하면 일련의 대책들은 소비자에게 안도감을 주지 못한다. 그러나 안전대책은 국민의 관심을 우선하여 실행하지 않으면 안 되기 때문에 국민의 진정한 안전도, 위험도를 올바르게 인지하고 있지 않으면 취해야 할 대책을 제때 취하지 못하게 될 위험이 있다. 이러한 약점을 보완하기 위해 후생노동성과 농림수산성은 기구를 개편하여 리스크커뮤니케이션 부서를 신설했다. 후생노동성은 식품보건부를 식품안전부로 바꾸고, 그 안의 기획과를 기획정보과로 개편하였다. 그리고 농림수산성은 새로이 소비·안전국을 창설하고 그 안에 소비자정보관과 리스크커뮤니케이션 반을 설치하였다. 양 부처 모두 홈페이지의 개설, 뉴스레터의 발행, 소비자와의 의견 교환회 개최, 소비자문의 창구를 설치, 운영하고 있다. 또한 식품안전위원회도 리스크커뮤니케이션 관을 두고, 리스크커뮤니케이션 전문조사회에서 「개별평가테마나 해외 및 국내 타 분야에서의 리스크커뮤니케이션 사례에 관한 의견 교환회 등의 결과를 토대로 일본에서의 食의 안전에 관한 리스크커뮤니케이션의 현황과 과제에 대한 의견정리」를 실시하여 리스크커뮤니케이션의 방법에 대해서도 검토하기로 되어 있다. 또한 전문조사회 중에서 기획전문조사회, 긴급시대응전문조사회, 리스크커뮤니케이션 전문조사회에는 자연과학분야의 연구자

뿐만 아니라 소비자대표, 마스크대표, 사회과학분야의 연구자 등으로 위원으로 참가하고 있다.²⁶⁾

제 6 절 중국의 수출식품 안전관리

1. 수출 농식품 안전성관리 체계

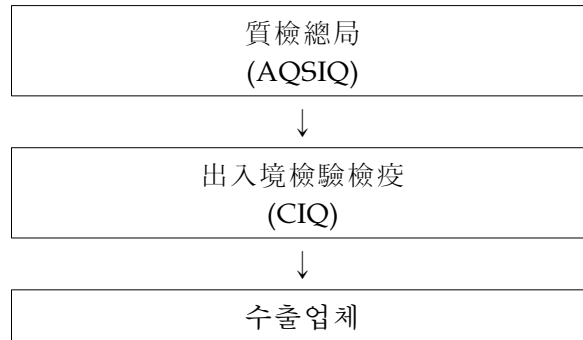
중국에서 외국으로 수출되는 농식품은 國家質量監督檢驗檢疫總局(質:檢總局; AQSIQ)의 수출입상품검사 지방조직인 出入境檢驗檢疫局(CIQ)을 통해서 반드시 통관검사를 거치도록 되어있다. 수출 농식품의 검사는 1989년 제정된 「중화인민공화국수출입상품검사법」의 적용을 받는데 위생검사와 검사에 대한 관리감독, 법률적 책임에 대해 명시하고 있다. 1992년 『중화인민공화국수출입검사법실시조례』가 발표되어 검사에 대한 구체적인 규정이 제정되었다.

CIQ는 중국의 32개성에 설치되어 있으며, 수출기업은 반드시 CIQ에 위생등록을 해야 하며, 사전품지검사를 통해서 합격된 농식품에 대해서만 수출이 허용된다.²⁷⁾

26) 나카시마 야스히로, 『일본 식품안전관리체계의 개편과 시사점』, 2004.

27) 산둥성의 경우 22개시에 CIQ사무소가 있음. 청도지역에서 수출하고 있는 농식품에 대한 검험(검사) 및 검역업무를 수행하는 데 검험은 농약, 중금속 등 유해성분에 대한 검사업무이며, 검역은 병해충에 관한 검사업무임. 청도CIQ의 식품검사부가 관할하는 식품수출업체는 230여개소이며 축산물 등을 포함하면 약 530여 개의 업체가 있음.

<그림 2-1> 중국의 수출 농식품 검사·검역체계



자료 : 최지현·박근필·송성환, 『중국산 수입농식품의 안전성 확보방안』, 한국농촌경제연구원, 2005.12. P.13.

수출기업으로 등록된 기업은 수출하기 3일전에 수출계획을 신고하여 CIQ는 직접 공장을 방문하여 샘플을 채취하여 검사를 실시하고 결과를 선택이전에 결과를 통보한다. 합격시에는 위생규정에 의해 합격증을 교부한다. 중소기업체는 수출검사 관련 행정 업무를 전문 업체에게 위탁하기도 한다.

2. 수출 농식품 안전관리 동향

가. 수출기업의 위생등록제 실시

중국은 식품 생산기업의 관리감독을 강화하고 수출식품의 안전과 위생 품질을 보장하기 위해 『중화인민공화국식품위생법』과 『중화인민공화국수출입상품검사법』 및 그 실시조례의 규정에 의해 2002년 3월 『수출식품 생산기업 위생등기등록관리규정』을 제정하였다.

수출식품 생산, 가공, 저장업체는 위생등록, 위생등기 증서를 획득해야 수출식품을 생산, 가공, 저장할 수 있다. 2004년 당시 9817개 식품기업이

수출식품의 위생등록자격을 획득하였으며, 그 중 4,548개 기업은 해외 정부 측 위생 또는 수의당국의 등록자격을 획득하였다.

나. 리스크 조기경보체계의 반응체제 수립

2002년 질검총국은 『출입국검사검역 리스크 조기경보관리규정』을 발표하여 수출입식품 중 존재할 수 있는 리스크와 잠재적 위험에 대해 예방성 안전보장과 처리조치를 채택하였다.

다. 수출기업의 HACCP 도입 적극 권장

중국 정부는 수출 농식품의 안전위생수준을 높이기 위해 수출식품 생산기업의 식품유해성 분석, HACCP 및 위생등록규범 도입을 적극 권장하고 있고, 도입시 혜택을 부여할 계획이다.

라. 수출식품 관리감독 강화계획 수립

식품생산기업에 수의사 및 농산물품질관리원 상주제도를 시행해 가공단계에서의 식품안전관리를 강화할 계획이다. 식품생산기업이 원료의 재배, 양식단계에 대한 관리를 강화하도록 GAP를 도입하며, 수출식품의 농약, 항생물질, 미생물, 중금속 등 유해물질검사를 강화하여 수입국의 표준에 부합되도록 노력하고 있다.

3. 중국의 농식품 안전성 관리의 문제²⁸⁾

가. 수출용 농식품의 농약, 중금속 등 잔류문제 심각

최근 들어 중국이 한국과 EU에 수출한 장어, 녹차잎 등에서 농약 등 유해물질의 잔류량이 기준치를 초과하는 사례가 빈번히 발생하고 있다. 일부 유해물질의 경우 중국 내 기준치 설정이 너무 느슨하거나 기준 자체가 설정되지 않은 경우가 있어 문제가 되고 있다.

- 2003년 유럽 수출 차잎 219건 중 EU기준 통과 불과 59건
- 2002년 한국 수출수산물 금속이물질 10여 차례 발견
- 2003년 EU 수출 꿀에서 클로람페니콜 검출로 수출 중단

나. 영세수출업체의 식품안전관리 취약

대부분의 생산기업이 규모가 영세하여 식품위생에 적합한 공정, 설비 및 조건을 갖추고 있지 못해 식품안전문제의 심각성을 노출하고 있다. 특히 수출허가를 받지 않은 영세업체에서 생산한 제품이 수출등록업체를 통해서 수출되는 경우가 많아 문제가 되고 있다.

- 전체 식품업체 중 79%가 종업원 10인 이하의 영세업체
- 83%의 업체가 자체 식품검사능력을 갖추지 못함

다. 가짜 및 불량식품제조 사례 만연

28) 최지현·박근필·송성환, 『중국산 수입 농식품의 안전성 확보방안』, 한국농촌경제연구원, 2005.12. pp.12-15.

일부기업의 경우 표백제, 방부제, 색소 등을 남용하거나 적정량을 초과하여 사용하고 있는 것으로 조사되었다. 가내수공업 형태의 기업들은 무허가로 생산하거나 내부 생산지침 없이 생산하여 제품안전을 보장하기 어려운 상황이다.

- 식품업체 25% 표준(기준) 없이 생산, 15% 식품업체 무허가로 생산

제 3 장 우리나라 식품안전관리제도의 현황과 평가

제 1 절 식품안전관리 여건의 변화

세계화와 더불어 우리 농업에 닥친 가장 큰 변화인 농업의 개방은 수입 농산물과 경쟁하고 개방화된 시장에서 소비자의 요구를 만족시키기 위해 농산물의 고품질화와 안전성 제고 방향으로 가야할 필요성을 가져왔다. 경제성장에 따른 소득수준의 향상과 여성의 사회참여의 확대 등 인구사회구조의 변화에 따라 식품소비 구조가 양극화·간편화·다양화 방향으로 급격히 변화하고 있고 식품소비의 양극화·간편화·다양화는 소비자들이 보다 많은 선택을 할 수 있다는 긍정적인 측면과 더불어 위해요인과 안전성문제 등으로 인한 소비활동의 불안정성이라는 부정적인 측면을 부각시키고 있다. 이에 따라 소비자들의 식품관리에 대한 요구가 급격히 증대되고 있으며, 소비자들의 선호에 부합하는 품질의 식품개발과 국내농산물에 대한 소비자 신뢰의 회복 및 적극적인 수요 개발이 필요하므로 소비자들이 원하는 먹거리를 위한 농업 및 식품정책의 전환이 요구된다.

1. 식품 위해요인의 증가

1989년의 우지라면 파동 이후 연이어 보도되는 위해식품 논쟁에 반응하여 식품의 안전성(food safety)에 대한 관심이 고조되었다. 특히 지난 1996년 초에 발생한 화학간장 파동에 이어 발생한 고름우유 파동, 발암해초무침, 불량 식용 돈지 유통 등 일련의 식품오염사건들은 우리나라 식품의 안

전한 관리를 전면 재검토하는 계기가 되었고 미국의 FDA(Food and Drug Administration)를 모형을 하여 불량식품과 약품의 감시기관으로서의 기능을 하는 식품의약품 안전청의 발족을 가져왔다. 그러나 1997년에도 병원성 대장균 0-157:H7균과 식중독을 일으킬 수 있는 리스테리아균이 미국에서 수입한 쇠고기에 검출되어 국민의 안전식품 공급에 다시 한 번 혼란이 가중되었다.²⁹⁾ 특히 1997년 7월 이후 쌀과 쇠고기를 제외한 모든 축산물의 수입이 사실상 자유화된 상황에서 각종 병원균과 유해 잔류물의 국내 유입을 차단하는 등의 식품의 안전성 문제는 이제 국내적 차원을 넘어서 국제적인 중요 관심사로 등장하고 있다. 더욱이 1997년 10월에 우리나라도 OECD에 가입하게 됨에 따라 소비자정책의 선진화에 대한 외부적 압력이 있을 것으로 기대된다. 그간 우리 농업성장의 원천은 가축사육의 규모화 및 집단지향 그리고 소비지에 인접한 지역에서의 밀집사육 등을 통한 효율성에 근간을 두어왔다. 이러한 경향은 선진 농업국에서도 마찬가지이지만, 특히 사료비 절감을 위해 우리와는 달리 동물성사료의 급여에 치중한 바 있다. 이러한 농업성장 패턴은 1999년의 우리나라의 구제역 발생과 2001년에는 영국에서 시발된 구제역의 범세계적인 확산을 불러왔고, 특히 광우병 공포 해소는 인류적 과제로 등장하게 되었다.

경제성장으로 인한 소득 증대는 식품소비패턴의 다양화, 대형화 및 고급화로 외식의 비중은 점차 높아지고 있다. 이러한 변화는 지속적인 식품매개 질환 발생과 새로운 식품사고가 널리 퍼질 수 있는 환경을 만들고 있다. 예를 들면, 2006년 6월에 3,000여명이 발생한 초대형 식중독 사고는 <표 3-1>의 식중독 발생 패턴과는 달리 일본이나, 미국의 선진국형 초대형 식중독 패턴으로 바뀌고 있다.

29) 최지현, “농산물 생산 및 유통단계의 안전성 관리 실태와 개선방안,” 『농촌생활과학』, Vol.24, No.3. 농업진흥청, 2003. pp.66-70.

노로바이러스 등 신종 위해물질로 인한 식품사건 사고는 소비자로 하여금 식품 선택 시맛 또는 가격 보다는 안전성을 가장 우선하게 만든다. 자신의 건강에 영향을 끼치거나 끼칠 우려가 있는 위해물질에 대하여 대단히 민감한 반응을 보이고 있다.

<표 3-1> 연도별 식중독 발생 현황

연도별	발생건수(건)	환자수(명)	환자수(명)/인구10만 명(명)	환자수/건(명)
2001	93	6.406	13.9	68.9
2002	78	2.980	6.5	38.2
2003	135	7.909	17.2	58.6
2004	165	10.388	22.5	63.0
2005	109	5.711	12.1	52.4

자료 : 최성락, “위해물질에 대한 사전예방 식품안전관리 정책방향,” 『보건복지포럼』, 제 118호, 한국보건사회연구원, 2006.8.

이러한 소비자의 요구와 아울러, 식품안전 문제 관련 언론, 소비자·시민단체 등의 관심이 갈수록 증가하고, 이들이 제기한 문제가 다음 <표 3-2>와 같이 빈번한 사회적 이슈가 되고 있다. 이러한 사건·사고는 국민들의 건강에 심각하게 영향을 미치는 사건도 있었으나 과학적 근거 없는 일반적 발표, 적절한 의사소통의 부재, 체계적 행정 미비 등으로 사회적 파장과 더불어 수출 감소로 인한 국가 경제 손실 등 불필요한 사회적 비용을 초래하고 있다. 최근의 김치의 납, 기생충알 사건, 어류의 말라카이트 그린 사건 등이 대표적인 예라고 할 수 있을 것이다.

<표 3-2> 주요 식품안전 사건·사고 사례

년도	제목	관련물질
1985	화학간장	염산
1989	수입자몽 농약오염	Alar
1989	라면 우지파동	공업용우지
1990	인공감미료 I	사카린
1992	우유의 항생물질 오염	항생물질
1992	수입밀 농약오염	Carbendazim 등
1993	화학조미료	MSG
1994	라면스프 농약오염	Aluminium phosphide
1994	포장재 톨루엔 오염	Toluene
1995	통조림 납 오염	Pb
1995	접착제 당면	타피오카
1995	인공감미료 II	스테비오사이드
1995	속칭 '고름우유' 사건	체세포
1996	해초무침 유해색소	청색1호, 황색4호
1996	산분해간장	3-MCPD, 1,3-DCP
1996	농약콩나물	Benomyl 등
1996	분유 DOP 검출	DOP
1997	조류 독감	조류독감
1997	수입쇠고기 병원성 대장균 오염	O-157:H7
1998	통조림 포르말린	포르말린
1998	내분비장애물질	내분비장애물질
1999	유전자 변형(GM)두부 사건	GMO
2000	꽃게 납 검출 사건	납
2001	전지분유 클로스트리디움 검출	클로스트리디움
2001	비아그라 유사물질 함유식품	비아그라유사물질
2002	생식제품 바실러스 세레우스 검출	바실러스세레우스
2004	튀김식품 아크릴아마이드 파동	아크릴아마이드
1995	광우병 파동	광우병
2004	육제품의 아질산염 유해 논란	아질산염
2004	중국산 찐살 이산화황 검출	이산화황
2005	수단색소 소스류 사건	수단색소
2005	장어 등 말라카이트그린 검출	말라카이트그린
2005	김치 납검추르	납
2005	김치 기생충란 검출	기생충란
2006	음료 중 벤젠 검출	벤젠

자료 : <표 3-1>과 같음.

식품안전 사고 사고는 푸드체인(Food Chain)이 다양화되고, WTO체제

하에 식품교역량이 증가하면서 식품안전지대(Food Safety Zone)에 국경이 없음을 보여주고 있다. 그러나 소비자들은 대부분 식품위해의 영향을 평가할 능력이 없기 때문에 식품안전은 대체로 정책 및 식품에 대한 신뢰와 제품 신의를 기초로 판단하게 되며, 이러한 사건 사고를 경험하면서 식품안전에 대한 두려움과 식품안전정책에 대한 불신감이 커지게 되었다.

2. 소비자 인식의 변화

우리나라 소비자들의 건강에 대한 관심은 대단히 높다. 한 소비자 서베이 조사결과 응답자들 중 40% 이상이 살아가는데 가장 중요한 관심사로 자신의 건강을 꼽았다. 반면에 경제적인 풍족을 가장 중요한 항목으로 생각하는 사람들은 응답자의 10%에 불과 하였다. 전통적으로 음식은 건강을 증진시키고 장수하는 데 필수적이라고 생각하였다.³⁰⁾ 그리하여 종래의 섭생에 관한 권장사항은 칼로리, 단백질, 비타민, 철분 등의 음식을 충분히 섭취하는 것이었다. 그러나 근래에는 음식물 섭취와 만성적인 질환과의 연관성에 더 중점을 두고 있다. 또한 생활수준의 향상, 삶의 질이 향상됨에 따라 건강에 대한 관심이 고조되고, 식품안전 확보에 대한 사회적 요구는 점점 강해지고 있다. 경제의 발전, 가족 구성의 간소화 및 여성 사회 참여 확대에 따른 사회변화에 의해 외식기회의 증가, 단체급식의 확대 및 완전 조리식품의 이용 증가 등 식생활 패턴이 변화하고 있다.³¹⁾

이와 같은 식품소비패턴의 변화는 사실 개별적으로 인과관계를 갖기보다는 식품경제가 발달함에 따라 점차 유기적으로 연계되어 있고 복잡한 경제적 가치의 흐름체계를 이루는 것이 선진국의 경험이다. 이러한 식품경제

30) 허정자, 『현대인의 건강한 삶을 위한 생활전략 보고서』, 네이버지식시장, 2006.

31) 서울특별시, 『서울시 식품위생행정 발전방향세미나』, 2004.

의 가치 흐름체계를 총칭한 것이 푸드시스템(food system)이다.³²⁾ 식품소비 패턴의 변화는 생산된 농산물이 가정에서 조리되던 시대 즉 농산물은 곧 식품이었던 식품경제체제를 식품공업, 식품유통업 및 외식산업 등의 식품 산업에 의해 주도되는 식품경제로 전환시켰다. 전통적인 식품경제에서는 농업생산자로부터 생산되는 농산물을 주부들이 가정에서 직접 가공하여 소비자의 식탁에 올리는 과정이 투명한 시대였다. 식품소비의 고급화 및 간편화 경향은 농산물 생산자와 최종소비간에 식품공급을 담당하는 주체인 주부들의 상대적 역할 비중을 감소시키고, 반면에 식품경제(식품공업, 유통업과 외식산업) 주체들의 역할이 증대시켰다. 따라서 식품의 안전성 문제는 <표 3-3> 및 <표 3-4>와 같이 단순히 농장생산수준에서의 안전 농산물만으로 확보되지 못하고, 식품의 흐름체계 즉 처리, 가공, 유통 및 최종소비 단계에서 종사하는 경제주체들의 위생 및 안전성 관리가 관건이 된다.

<표 3-3> 농산물 유통개선을 위한 건의사항

농산물 안전성 강화	40.8 %
가격안정	16.8 %
수입산 표기 및 검사강화	14.1 %
체계적 유통경로 확립	9.0 %
국산제품 유통활성	6.9 %
기타	12.3 %

자료 : 농수산물유통공사, 『주요 농산물 소비패턴 조사분석』, 2005.

32) 황수철, “일본 푸드시스템 전개와 과제: 식품산업의 구조변화를 중심으로,” 『농촌사회』, 제10권, 한국농촌사회학회, 2000. p.233.

<표 3-4> 소비패턴 분석

농산물 구입시 원산지 표시 확인 여부	반드시 확인함	52.9%
	주로 확인함	39.4%
	가끔 확인함	6.1%
농산물 구입시 불만인 불공정 행위	수입산의 원산지 조작	35.7%
	국산의 산지조작	25.8%
농산물 구입시 애로사항	유해성분 미표시	43.4%
	선별등급불량	31.6%
장류 구입시 고려사항	안 전 성	29.4%
	원료의 원산지	25.2%
	제조회사	24.8%
참기름 구입시 고려사항	원 산 지	39.1%
	안 전 성	26.9%
	제조회사	13.1%

자료 : <표 3-3>과 동일

제 2 절 식품안전 관리체계

1. 식품안전관리 체계의 변천

1962년 식품위생법이 제정된 이후 국내 식품안전관리체계는 관련법의 제 개정과 더불어 부처간 업무 이관 등의 변화를 거쳤다.

가. 1984년 이전 : 다원적 체계

해방 후 식품관리는 시대와 상황에 따라 식품안전에 관한 개념없이 여러

부처에 분산되어 다원적 관리를 하였다.

나. 1984년 7월 이후 : 통합 체계(보건복지부)

경제수준의 향상과 더불어 식품안전에 관한 관심이 차츰 증대하면서 국무총리실 주관으로 내무부, 농수산부, 보건사회부 및 총무처 등 관계부처의 협의를 거쳐 모든 식품의 관리를 당시 보건사회부로 일원화하여 관리토록 1984년 7월 대통령 재가를 받아 최종 결정하였다. 1985년 7월에는 축산가공식품 및 수산가공식품 관련 업무가 보건사회부로 이관되었고, 1987년 7월에는 인삼제품이, 그리고 1996년 7월에는 홍삼제품 및 가공소금을 보건복지부로 이관하여 주류, 먹는 물, 선상수산제조식품 등 극히 일부 식품을 제외한 대부분의 식품을 식품위생법에 의거하여 보건복지부에서 총괄관리토록 일원화 체계를 구축하였다.

다. 1997년 2월 이후 : 축산가공품 농림부 이관

몇몇 대형 식품사고가 발생한 후 1997년 2월 28일 행정쇄신위원회에서 축산물가공식품의 관리를 농림부로 일원화하도록 결정한 후 1997년 4월 농림부가 식품 중 축산가공식품 만을 분리하여 따로 관리하는 내용의 축산물위생처리법개정을 마련하여 입법예고하였지만 정부내 부처간 합의가 이루어지지 않아 동법개정이 보류되었다. 그러나 1997년 7월 축산단체 등이 입법청원을 제출하고 국회 농림해양수산위 주도의 의원입법으로 「축산물위생처리법」개정이 의결되면서, 1997년 12월 13일 동개정법률이 공포되었고, 1998년 6월 14일부로 발효하여 축산가공식품의 관리는 농림부로 이관되었다.

라. 1998년 2월 : 식품의약품안전청 개청

보건복지부 산하 「식품의약품안전관리본부」를 국민의 정부 출범과 함께 「식품의약품안전청」으로 개청하였으나,³³⁾ 당시 청단위의 조직, 예산 등을 갖추지 못하고 이름만 바꾼 겉핥기식 조직신설이 이루어져 청으로서의 격에 맞는 역할 수행을 할 수 없는 장애요인으로 작용하였다. 그러나 최근 식품, 의약품, 화장품, 의료기기 등의 안전성 및 유효성을 확보하고 과학적인 정확한 정보를 제공함으로써 국민건강을 보호하고 증진시켜 A7 국가수준의 식약국가로서 소비자가 안심할 수 있는 식약생활보장, 식품의약품의 관리체계의 효율화, 국민참여확대 및 대국민 서비스 질의 제고에 기여하고 있다. 식품의약품안전청의 조직은 <그림 3-1>과 같다.

마. 2003년 2월 : 참여정부 출범

식품안전을 책임지는 기관의 부재에 의한 국민 불신을 해소하려는 참여정부의 선거공약에 의해 인수위에서 식품안전업무를 식품의약품안전청을 중심으로 재편하는 논의를 시작하였다. 또한 2003년 3월에는 국무조정실 소속의 「식품안전관리대책협의회」에서 식품안전관리체계 일원화 검토를 위한 민간위원회 설치를 결의하였다.³⁴⁾ 또한 2005년 김치과동, 발암물질 향어과동 등이 거치면서 식품관리체계의 식품과 약품의 분리를 골간으로 하는 「식품안전처」 발족이 2006년 7월 예상되었으나 현재, 찬반양론 등의 사회적 문제와 정치적인 문제로 현재 보류 중에 있다.³⁵⁾

33) 영제15,733호(98.2.28), 부령제62호(98.2.28)

34) 정기혜, “식품안전관리체계 현황과 개선 방향,” 『식품과학과 산업』, 제36권 2호, 한국식품과학회, 2003,6, pp.42-43.

35) 서울신문, “식품안전처 신설 차질.” 2006.04.28., 뉴스시, “식약청 이원화, 여전히 의

<그림 3-1> 식품의약품안전청 조직도



자료 : 식품의약품안전청 (<http://www.kfda.go.kr>)

견 부분,” 2007.4.5.

2. 식품안전관리 체계의 현황

현재 우리나라 식품안전관리체계는 <표 3-5>와 같이 다원화 되어 있다.

<표 3-5> 식품관리체계 현황

위험관리		기준·규격 설정	안전성조사			
			생산단계	가공단계	유통단계	수입단계
농산식품	농 산 물	식약청	농림부		식약청	식약청
	농산가공품	식약청		식약청	식약청	
축산식품	축 산 물	농림부 식약청	농림부		농림부	농림부
	축산가공품	농림부 식약청		농림부	식약청	
수산식품	수 산 물	식약청	해양수산부		식약청	식약청
	수산가공품	식약청		식약청	식약청	

자료: 유영철, 『한국사회와 행정연구』, 15권 2호, 서울행정학회, 2004.8, p.189.

이외에도 먹는 물은 보건복지부, 주류는 국세청, 학교급식은 교육인적자원부, 포장제조업은 지방자치단체의 소관이다. 관련 법규로는 식품위생법, 축산물가공처리법, 농산물품질관리법, 수산물품질관리법 등이 존재한다.

식품 등의 기준관리체계의 다원화로 인하여 관련 부처별 위해평가 및 기준 규격 설정 업무를 각기 수행함으로써 인력, 예산 등 국가 자원의 낭비요인이 발생하고 있다. 또한, 식품에 기인한 위해평가는 농·축·수산물 및 그 가공식품 등 경구 섭취하는 모든 식품을 대상으로 하여 평가되어야 하나 각 개별법에 의해 위해평가 업무가 분산됨으로써 총체적적인 위해평가 업무수행이 곤란한 실정이다.

즉, 농림부에서는 식육 및 식육가공품에 대한 위해평가 대한 위해 평가

업무를 수행하고, 식약청에서는 기타 식품에 대한 위해평가를 실시하는 등 위해평가가 분산 실시됨으로서 국가차원에서의 총체적 위해평가가 불가능하다.

식품안전관리체계의 다원화에 의해 각 부처에서 동일 및 유사한 검사업무를 수행함으로써 관련자원이 중복 투입되고 있고 결과적으로 자원 낭비요인이 발생하고 있다. 또한, 각 개별법에 따라 각 부처에서 사전 사후관리업무를 수행함으로써 식품안전사고 발생 시 신속한 원인규명 및 사후조치가 이루어지지 못하고 있다. 즉, 각 개별법에서는 타법에 의한 업체의 자유로운 출입 조사 및 검사를 제한하고 있기 때문에 안전사고 발생시 과학적인 원인조사가 불가능할 뿐만 아니라 체계적이며 계통적인 관리에 어려움이 있고, 협의 및 의견 조율과정이 복잡하여 업무 수행의 신속성 및 일관성 등이 결여되고, 책임소재에 관한 불필요한 논쟁만 계속됨에 따라 식품안전에 대한 소비자의 신뢰는 저하되고 있다.³⁶⁾

식품안전에 관련되는 부처와 법령이 많다는 점도 문제이다. 식품안전 관련 법령이 30여 개에 이르고 관련 업무가 11개 정부 부처에 산재한다. 식품 행정에 관계되는 주요 부처만 농림부, 해양수산부, 환경부, 보건복지부, 교육인적자원부, 산업자원부 등 일반부처가 있고, 전반적인 식품을 총괄하는 식품의약품안전청이 있다. 식품에 대한 관련 부처가 많고 근거 법령도 각각 다르다 보니 당연히 효율적인 식품안전 관리가 어렵다. 또 식품안전에 대한 전문기관도 부족하고, 전문기관의 정밀조사보다 미비하며, 안전성 기준치도 설정 돼있지 않은 경우가 많다. 우리의 대표적인 식품인 김치의 납 성분 허용 기준치도 없다는 점도 지적 대상이다.³⁷⁾ 향후 증가되는 소비

36) 정기혜, 전계논문, pp.44-45.

37) 2005년 국정감사 시 고경화 의원이 서울시 보건환경연구원의 조사 결과를 토대로 중국산 김치의 납 성분이 국산에 비해 최대 5배가량 많다고 발표함. 이에 대해 식약청은 중국산 김치의 납 검출량이 0.05ppm으로 이는 국제식품규격위원회에서 정

자들의 식품안전에 대한 관심에 대응하여 종합적인 대책을 강구해야 한다.³⁸⁾

수입식품 검사는 <표 3-6>과 같이 서류심사, 관능검사, 정밀검사, 무작위 표본검사 등의 4가지 방법으로 운영되고 있다. 2004년 수입식품의 정밀 검사 및 무작위표본검사의 비중은 20% 정도이며, 부적합비율은 0.5%에 이르고 있다.

<표 3-6> 수입 식품 검사종류별 검사실적 및 부적합률

	건수					검사결과		
	계	서류	관능	정밀	무작위 표본	적합	부적합	부적합률 (%)
2000	133,761	108,656	3,874	18,953	2,278	132,967	794	0.6
2001	147,742	121,629	3,831	18,927	3,355	146,863	879	0.6
2002	166,723	138,968	1,915	22,490	3,350	156,997	726	0.4
2003	185,299	139,487	13,371	29,197	3,244	184,297	1,002	0.5
2004	196,968	128,314	29,917	34,507	4,230	196,013	955	0.5

자료: 식품의약품안전청, 『수입식품 검사연보』, 각년도.

수입농산물의 검사부적합 사유는 <표 3-7>과 같이 농약잔류물질위반 및 식품첨가물 사용 기준위반이 대부분이고, 산지별로 보면 중국산이 90% 이상을 차지하고 있다.³⁹⁾ 이는 중국현지에서 수입 농산물의 재배, 가공품 제조 및 가공단계에서부터 위해물질 발생 가능성이 높지만 사전 파악과 감시가 이루어지지 못하고 있기 때문이다. 농림부의 경우 생산담당부서임에도

한 엽걸 채소류 허용 기준량 0.3ppm의 1/6에 불과하다고 해명함.

38) 김제수, “미국 식품안전관리제도 현황과 시사점,” 『농촌경제』, 제28권 제4호, 한국농촌경제연구원, 2005, pp.84-85.

39) 최지현 외, 『중국산 수입 농식품의 안전성 확보 방안』, 한국농촌경제연구원, 2005, p.17.

불구하고 업무영역의 한계로 담당관이 파견되지 못하고 있다. 현지 수출 공장에 대한 식품위생 및 안전실태 점검이나 감시가 이루어지지 않고 있으며, 식품의약품안전청에서 시행중인 현지 공인기관 검사제도의 활용도 미흡해 위해요소의 원천적 봉쇄가 어렵다. 2004년도 국외공인기관검사 실적은 수입물량의 0.7%, 250건에 불과하다. 또한 수입 식품관리 업무는 축산 식품을 제외하고 대체로 식약청으로 일원화되어 있다. 수산물을 비롯한 위해물질의 기준설정 등은 관련부처와 공동작업이 필요하고, 식품안전사고 발생 시에도 공조체계 구축이 요구되나 부처 간 협조관계구축이 원활히 수행되지 못해 수입 식품안전관리의 사각지대가 발생하고 발생 시 신속한 대처가 어려운 상황이다.

<표 3-7> 수입 농산물 검사 부적합 사유

	주요품목	수입국별 발생 건수 분포		
		중국	기타	계
농약잔류물질 기준초과	고추, 부추, 시금치, 인삼, 셀러리	19	1	20
부패변질	두릅, 생강, 양파	4	-	4
첨가물 사용기준위반	도라지, 마, 백문동	21	3	24
기타	무, 황기, 마	5	-	5

자료: 식품의약품안전청, 『수입식품 검사연보』, 2004.

통관단계에서 수입농식품의 사전정보 없이 검사업무를 수행함으로써 유독, 위해물질 함유 여부를 신속히 판단하기 어렵다. 특히 검사물량이 폭주하는 상황에서 이처럼 검사정보가 부족하다 보니 형식적인 검사에 그치는 사례가 많고,⁴⁰⁾ 인력, 검사장비의 부족으로 검사효과성도 저하되고 있다.

40) 2005년 수입식품의 총검사건수는 21만 5,494건으로 이 중 서류검사가 67.7%, 관능

또한 부처간 수입식품의 품목코드가 정형화되어 있지 않아 정보의 효율적 관리도 어려운 실정이다. 수입식품의 검사가 정밀검사나 무작위표본검사가 이루어지지 않고 대부분 색소, 방부제, 냄새, 형태 등을 파악하는 관능검사 형태로 수행되어 위해물질이 유입되더라도 파악조차 하기 어려운 실정이다.

제 3 절 식품안전성 관리제도

1. 식품표시 및 인증제도

식품표시 및 인증제도는 식품의 원료, 성분에 관련된 정보를 소비자에게 제공하는 제도로서 소비자의 합리적인 식품구매를 위해서 만들어진 제도이다. 일반적인 식품표시제도는 농산물품질인증제도, GMO표시제도, 건강보조식품 성분표시제도 등을 들 수 있다. 농산물품질인증제도는 특정한 지역에서 생산되거나 특징적인 방법으로 재배한 농산물 중에서 품질이 우수한 농산물을 인증하는 제도이다.⁴¹⁾ 농림부에서는 콩, 콩나물과 옥수수의 경우 2001년 3월, 감자의 경우에는 2002년 3월부터 GMO 표시제도를 실시하고 있다. GMO표시제도 의무자는 농산물을 판매하는 자이다. GMO 식품표시

검사 13.6%, 정밀검사 15.9%, 무작위 표본검사는 2.8%로 나타나 허술한 검사체계로 인해 안전성이 확보하지 못하고 있다(농민신문 2007.2.26).

41) 농산물품질인증제도가 2008년부터 완전 폐지되고 저농약인증도 2110년에 단계적으로 폐지될 예정이지만 후속대책이 미흡한 것이 문제이다. 1992년부터 시작해 15년 동안 소비자에게 익숙한 농산물품질인증제도는 2006년 말까지 품질인증을 받는 농가는 4만 1,196가구에 이르고, 특히 쌀 품질인증이 83%로서 소비자도 일단 '품'자를 보면 믿고 살 정도로 우리농산물 신뢰도 정착에 기여해 왔다(농민신문, 2007.3.12).

제는 식품안전의약청에서 2001년 7월부터 실시하고 있다. GMo 식품표시 대상은 식품제도, 가공시 사용되는 주재료 5가지 중 한 가지라도 GMO 콩, 콩나물, 옥수수를 원료로 사용한 식품에 적용된다. 최종제품에 유전자 재조합 DNA 또는 외래 단백질이 없는 식품은 제외된다. 표시의무자는 식품제조자, 가공업자와 식품 수입판매업자 등 모든 단계별 유통판매자이다. 또한 2001년 9월 1일부터 식품 제조·판매업자들은 제품광고 시 유전자변형식품 포함 여부를 반드시 표시해야 한다. 모든 식품 제조·판매업자들은 유전자 변형물질이 포함되어 있거나 포함될 가능성이 있을 경우 「유전자변형물질 포함」, 또는 「유전자변형물질 포함 가능성 있음」 등을 광고에 반드시 표시해야 하는데, 다만 농수산물의 경우는 3% 미만이면 표시하지 않아도 된다.

건강보조식품에 대한 성분표시제도가 있다.⁴²⁾ 건강보조식품이란 생체조절기능의 역할을 강조하도록 특수 조제되는 식품으로써 일반 영양소의 부족한 부분을 보조한다. 효능 표시는 일괄표시사항의 표시 영양 및 강조 표시, 허위 및 과대 표시, 광고의 규제 유용성, 용법, 용량 표시에 대해 제한적으로 허용된다. 신체조직능의 일반적인 증진을 주목적으로 하는 표현 및 제품에 함유된 주요 영양성분의 식품영양학적 기능에 대한 표현 등만이 인정된다.

가. HACCP

우리나라의 HACCP(위해요소중점 관리기준)제도를 법적으로 도입한 것은 1995년 12월 식품위생법 제32조의 2(위해요소 중점관리 기준)에 조항을

42) 스쿠알렌식품, 효소식품, 유산균식품, 조류 식품, 감마 리놀렌산 식품, 배아 가공식품, 대두 레시틴 가공식품, 옥타코사놀 식품, 알록시 글리세롤 식품, 포도씨유 식품, 식물추출물 발효식품, 단백질분류, 엽록소 함유식품, 버섯 가공식품, 알로에 식품, 매실 추출물 식품, 칼슘 함유 식품, 자라 가공식품, 베타카로틴 식품, 키토산 식품, 프로폴리스 등이다.

신설함으로서 본격화되었다. 그 후 정부의 구조조정의 일환으로 축산물 위생관리 업무가 보건복지부에서 농림부로 이관됨에 따라, 1997년 12월 축산물가공처리법의 개정시 동법 제9조(축산물 위해요소 중점관리기준)가 신설됨으로서 축산식품의 HACCP제도가 농림부 소관으로 이관되었다. 이와 같이 우리나라의 HACCP제도는 보건복지부와 농림부의 양 부처에서 담당하는 결과가 되었으며, 실제 담당부서는 식품의약품안전청과 수의과학검역원이 주관하고 있다.

지금까지의 이러한 제도를 뒷받침하기 위한 시행규정과 이에 근거하여 HACCP지정업체로 승인된 경위는 <표 3-8>과 같다.⁴³⁾

43) 신광순, “HACCP제도의 당면과제와 발전방안,” 『HACCP제도의 빠른 정착을 위한 정책세미나 발표집』, 한국농어민신문, 2001, pp.32-34.

〈표 3-8〉 HACCP 지정업체 승인경위

승인일자	내 용	비 고
1995.12.30	식품위생법에 HACCP제도 근거조항 신설	제32조의2
1996.12.5	식품위해요소 중점관리기준(HACCP) 제정고시 적용대상식품 : 식육가공품 중 햄류 및 소시지류	보건복지부
1997.4	HACCP 실시 상황 평가 지침 작성	"
1997.10.30	HACCP관리기준 개정고시 추가 적용대상식품 : 어육가공품 중 어묵류	"
1997.11	한국식품위생연구원(현 한국보건산업진흥원)을 HACCP 교 육 훈련 및 기술지원 기관으로 지정	"
1997.12.13	축산물가공처리법 개정으로 HACCP근거 조항 신설(제9조) 및 동법 제8조에 도축장·축산물가공장에 SSOP 의무적용	농림부
1998.2.12	HACCP관리기준 개정고시(추가 적용대상식품 : 냉동수산 식품중 어류·연체류, 패류, 갑각류, 조미가공품)	보건복지부
1998.2.28	식품의약품안전청·국립수의과학검역원의 발족	국민의 정부
1998.5.30	HACCP관리기준 개정고시 추가 적용대상식품 : 유가공품중 우유, 발효유, 가공치즈, 자연치즈	식품의약품 안전청
1998.8.10	축산물 위해요소 중점관리기준 제정고시 · 도축장은 2000.7.1부터 2003.7.1까지 규모별로 연차적 의 무적용 · 축산물 가공장은 자율적용하되 식육가공장(햄류·소시지 류) 및 유가공장(우유·발효유·자연치즈·가공치즈)우선 적용	농림부
1999.5.29	축산물 HACCP 시행관련업무 국립수의과학검역원으로 이 관	농림부 고시 개정
1999.6	HACCP관리기준 개정고시 추가 적용대상식품 : 냉동식품중(기타 빵 및 떡류, 면류), 일반가공식품중(기타가공품), 빙과류	식품의약품 안전청
1999.6.7	한국식품개발연구원 및 한국보건산업진흥원을 HACCP 교 육기관으로 지정	농림부
2000.2.14	축산물 HACCP관리기준 개정고시 품목추가 : 가공유류 및 버터류)	"
2000.2	대한수의사회를 축산물 HACCP 교육기관으로 지정	"
2000.7.1	소 100두 이상, 돼지 100두 이상, 닭 10만수이상 도축·도 계장에 적용(2003. 7. 1 전도축장에 의무 적용)	
2000.10.20	HACCP관리기준 개정고시 - 추가 적용대상식품 : 단체급식(도시락 포함) - 주요 개정 내용 : 업계 자율 적용근거 마련, 심사·평가 및 교육훈련기능의 근거 신설)	식품의약품 안전청
2001.6	축산물 HACCP관리기준 개정고시(품목추가 : 포장육)	농림부
2002	품목 추가 : 양념육·분쇄육가공제품·저지방우유류·아이 스크림류	"

나. GMO 표시제도

유전자변형생물체 또는 유전자재조합생물체(Genetically Modified Organism: GMO)라 함은 유전자재조합기술에 의해 창출되는 동물, 식물, 미생물 등의 생물체를 말하여, 이는 농·축·수산물, 의약품, 농약, 화장품 등 광범위하게 이용되고 있다. 여기서 유전자재조합기술(recombinant DNA technology)이란 어떤 생물체의 유전자 기능과 속성을 밝혀내어 유용한 유전자만을 취하여 다른 생물체에 삽입하여 새로운 품종을 만드는 기술을 말한다.

「유전자변형식품」 또는 「유전자재조합식품(Genetically Modified Food: GM Food)」이라 함은 식품으로 이용되는 GMO 그 자체와 GMO로부터 만들어진 가공식품을 말한다.⁴⁴⁾

농림부에서는 농수산물 품질 관리법(1999.7.1 시행)에서 소비자에게 구매방법 제공을 위해 판매를 목적으로 하는 GMO 농산물에 대하여 GMO임을 표시하도록 규정하고 2000년 4월 22일에 유전자변형농산물 표시요령을 고시하였다.⁴⁵⁾

유전자변형표시제도는 소비자에게 올바른 정보제공을 목적으로 2000년 1월 법제화되었다. 농산물의 경우 콩, 옥수수, 콩나물, 감자를 대상으로 유전자변형농산물이 3% 이상 혼합되어 있거나 포함가능성이 있는 경우 이를 명시하도록 규정하고 있으며, 수산물의 경우 무지개송어, 대서양연어, 미꾸라지 품목에 대해 적용된다. 농산물은 포함여부 및 가능성 정도에 따라 「유전자변형」, 「유전자변형 포함」, 「유전자변형 포함가능성」의 3가지로 할 수 있다. 수산물은 「유전자변형(수산물명)」, 「유전자변형(수산물명)포함」으로

44) 송동수, “유럽에서의 유전자변형생물체(GMO)에 대한 안전관리체계,” 『환경법연구』, 제24권 1호, 한국환경법학회, 2002, pp.399-400.

45) 김태산 외, “GMO 안전성 규제현황,” 『원예과학기술지』, 제18권 제6호, 한국원예학회, 2000, p.868.

표시할 수 있으나 전 세계적으로 유전자변형수산물인 산업화된 바는 아직 없다.

유전자재조합표시제도는 유전자변형 농수산물을 주요 원료로 하여 제조·가공된 식품 또는 식품첨가물 중에서 제조·가공 후에도 유전자재조합 DNA 또는 외래단백질이 남아있는 식품을 대상으로 한다. 유전자재조합식품 표시제는 2001년 7월부터 시행되었으며 제조·가공에 사용한 원재료 중 많이 사용한 4가지 주요 원재료 중 한 가지라도 유전자변형 농수산물을 사용한 경우 이를 표시하는 제도이다.

표시방법은 「유전자재조합식품」 또는 「유전자재조합 OO포함식품」으로 규정되어 있으며, 유전자재조합여부를 확인할 수 없는 경우에는 「유전자재조합OO포함가능성 있음」으로 표시 할 수 있다. 유전자변형농산물 표시는 「농산물품질관리법」에, 유전자변형수산물 표시는 「수산물품질관리법」에, 유전자재조합식품 표시는 「식품위생법」에 근거한다.⁴⁶⁾

다. 친환경농산물인증제도 및 우수농산물관리제도

친환경농산물인증제도는 친환경농산물품질인증제(「농산물품질관리법」)와 친환경농산물 신고제(「환경농업육성법」)를 통합하여 2001년 7월부터 「친환경농업육성법」을 근거로 운영되고 있다.⁴⁷⁾ 인증은 경영관리, 재배포장, 용수·종자, 재배방법, 생산물의 품질관리 등의 기준에 의거하여 실시되며, 재배방법과 재배포장·종자 등에 따라 표시방법이 4가지로 구분된다.⁴⁸⁾ 유

46) 이계임·최지현·김민정, 『농식품 품질경쟁력 제고를 위한 식품표시제도의 효율적 운영방안 연구』, 한국농촌경제연구원, 2005.5, p.17.

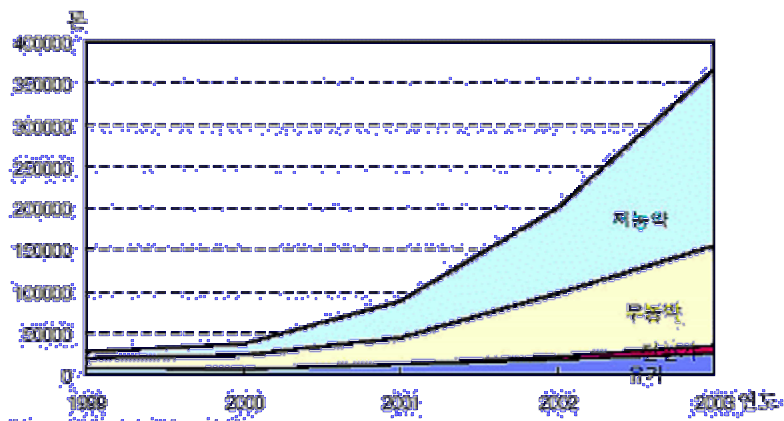
47) 상계서, p.18.

48) 친환경농업육성법이 개정·공포(2006.9.27)됨에 따라 2007년 3월 28일부터 친환경농산물의 인증종류가 간소화되고 인증유효기간도 2년으로 연장된다. 즉, 현재 4종류인 친환경농산물 인증이 3종류(유기농산물, 무농약농산물, 저농약농산물)로 간소

기와 전환기 재배는 화학비료와 농약을 사용하지 않는 재배방법은 동일하나 유기재배포장이 2년(다년생은 3년) 이상인지 여부에 따라 구분된다. 무농약 재배는 농약을 사용하지 않고 화학비료를 1/3이하로 사용하며, 저농약 재배는 농약과 화학비료를 1/2이하만큼 사용하는 특징이 있다. 종자의 경우 모두 GMO 농산물을 사용할 수 없으며, 유기재배와 무농약 재배는 각각 유기재배종자와 무농약재배종자 사용을 규정하고 있다.

친환경인증농산물은 <그림 3-2>와 같이 2001년 87.3천톤에서 2003년 366.1천톤으로 매년 배이상 빠르게 증가하는 추세를 보이고 있다. 2003년 기준시 시장점유율은 1.8% 수준이며, 소비자의 웰빙농산물 선호 증가에 따라 수요가 빠르게 증가하는 추세이나 저농약, 무농약 인증이 90% 이상이며, 유기인증은 전환기까지 포함 시 9.3%에 불과하다.

<그림 3-2> 친환경인증농산물 종류별 실적



자료 : 이계임 · 최지현 · 김민정, 전계서.

화되고 “전환기유기농산물” 인증이 삭제되며 축산물의 경우 “무항생축산물” 인증이 신설된다. 또한 1년으로 되어 있는 인증유효기간이 2년으로 연장된다. 다만 엄격한 관리가 필요한 유기농산물은 종전과 같이 1년의 ldbgyrlrks이 그대로 유지된다.

우수농산물관리제도(GAP: Good Agricultural Practices)는 생산부터 수확 후 처리단계까지 물리·화학적 위해요소를 관리하는 제도로서 미생물·비료·농약·중금속 등의 위해요소, 환경요소, 이력추적 기록사항 등을 중점 관리하여 최종농산물의 안전성을 보장하기 위한 제도이다.⁴⁹⁾ 국제적으로 식품안전에 대한 논의가 이루어지면서 CODEX를 중심으로 과일 및 채소류의 기준을 마련하고 수입농산물의 통관기준을 요구하려는 움직임이 있으며, EU, 미국, 대만 등도 GAP를 도입하여 실시 중에 있다. 우리나라에서도 2002년 약용작물을 시작으로 GAP 도입을 결정하였고⁵⁰⁾, 2004년에는 19개 품목 312농가를 대상으로 시범사업을 실시하고 농산물 품질관리법에 GAP 도입의 근거법령을 마련하며, 시행령 시행규칙은 2005년의 시범사업결과를 참조하여 제정할 계획이다.⁵¹⁾

49) 국립농산물품질관리원, www.naqs.go.kr. 참조.

50) 최지현 외, 『선진국의 식품안전 관리체계와 국내 도입방안』, 한국농촌경제연구원, 2004, pp.31-32.

51) 상계서, pp.22-23.

<표 3-9> 안전성 관련 인증제도 세부기준 비교

구분	친환경인증				GAP
	유기	전환기유기	무농약	저농약	
품종	유기종자 non-GMO		무농약종자 non-GMO	non-GMO	품종 (GMO여부 표시)
경영 관리	2년이상 영농기록보관	1년이상 영농기록보관			생산이력 3년
재배 포장	인증신청 전 2년간 유기 재배포장	인증신청 전 1년 이상 유기 재배포장	-	-	경사도 15도이내 오염우려 없는 곳
농약 비료	화학비료, 농약사용 않고 재배		농약사용 않고 화학비료 1/3	농약, 화학비료 1/2이하	- 농약안전사용 기준 - 비료: 적정기준
안전성 기준	다음만 허용기준치의 1/10 이하 허용 -바람에 의한 비산 및 농업용수에 의한 오염 -기타불가항력적인 경우			허용기준치 1/2이하	식품위생법 7조의 농산물의 농약잔류허용기준
기타					미생물관리기준

자료: <표 3-7>과 같음.

라. 식품 등의 표시기준 등

식품 등의 표시기준은 「식품위생법」에 의해 실행되며, 판매를 목적으로 하는 식품 또는 식품첨가물과 기준 또는 규격이 정해진 기구와 용기·포장의 표시에 관하여 필요한 기준을 규정하고 있다. 표시사항은 제품명, 식품의 유형, 업소명 및 소재지, 제조연월일, 유통기한, 내용량, 원재료명 및 함량, 성분명 및 함량, 영양성분 및 기타 식품 등의 세부표시기준에서 정하는 사항이다. 식품 등의 제조방법·품질 등에 관하여 허위표시 및 과대광고를 금하도록 규정되어 있다.⁵²⁾ 식품의약품안전청은 이에 대한 단속을 실시하

고 있으나, 과대광고가 차지하는 비중이 크고 일반의 식품위생관련 검사에서 사후적으로 나타난 표시위반의 경우는 보고되고 있지 않아 정확한 정보 제공이 이루어지지 않고 있다.

축산물의 표시기준은 「축산물가공처리법」에 근거하며, 축산물의 위생적이고 원활한 가공 및 관리와 소비자에게 정확한 정보를 제공하기 위하여 도입되었다. 표시대상은 축산물가공품, 수입축산물가공품, 그 외 용기·포장에 넣어진 축산물 중 수입축산물 또는 축산물가공업의 허가를 받은 영업자가 제조한 것과 식육포장처리업의 허가를 받은 영업자가 만든 포장육이다. 축산물은 표시사항 및 허위표시·과대광고 금지 기준 등 운영에 있어서 식품 등의 표시기준과 유사성이 상당히 있다.

표준규격표시는 「농산물품관리법」에 근거하며 동급규격, 포장규격, 표시사항에 대한 기준을 규정하고 있다. 표시사항은 품목, 산지, 품종, 등급, 무게 또는 개수, 산년, 생산자 또는 생산자단체 명칭 및 전화번호이며 이중 등급규격은 고르기, 선택, 모양, 당도 등의 품질요소와 크기, 무게에 의해 '특', '상', '보통'으로 구분된다. 표준규격의 대상품목은 2004년 기준시 곡류 16개, 과실류 18개, 과채류 19개, 엽차류 41개, 서류 2개, 특작류 4개, 버섯류 7개, 화훼류 20개, 임산물 15개로 농산물 127개, 임산물 15개로 총 142개 품목이다.⁵³⁾

식품과 식품표시 및 인증제도는 <표 3-10>과 같이 구분되어지며, 관련 법률은 다음 항에서 상세히 다루고자 한다.

52) 식품위생법 제11조(허위표시 등의 금지) 참조.

53) 이계임 외, 전게서, pp.19-20.

<표 3-10> 식품의 인증·표시관련 법체계

	관련법률	인증·표시제도
농축산물	농산물 품질관리법	· 표준규격표시 · 지리적표시 · 원산지표시 · 유전자변형농산물표시 · 품질인증
	축산물 가공처리법	· 축산물의 표시기준 · HACCP인증
	친환경농업육성법	· 친환경농산물인증
수산물	수산물품질관리법	· 표준규격표시 · 지리적표시 · 원산지표시 · 유전자변형수산물표시 · 품질인증 · HACCP인증
가공식품	농수산물가공산업육성법	· 전통식품인증 · 유기가공품인증
	농산물 품질관리법	· 가공품의 원산지표시 · 지리적특산품표시
	수산물품질관리법	· 품질인증 · 가공품의 원산지표시 · HACCP인증
	산업표준화법	· KS표시
	식품위생법	· 식품등의 표시기준 (수입유기가공품) · HACCP인증 · 유전자재조합표시
수출입물품	대외무역법	· 원산지표시
지방자치단체	자치단체 조례	· 우수농산물 인증·표시
기타	· 상표법 · 표시·광고의공정화에 관한 법률 · 계량에 관한 법률 · 부정경쟁방지및영업비밀 보호에 관한 법률	

주 : 특정식품(인삼, 술, 소금) 관련 법률 제외
 자료 : 농촌진흥청(2005)

마. 식품 영양표시제도

식품 영양표시제도는 식품의 영양정보를 소비자에게 제공함으로써 소비자들이 합리적으로 영양관리를 할 수 있도록 식품의 선택을 돕는 제도이다. 1996년 「식품 등의 표시기준」에 근거하여 식품영양 표시제도를 실시하고 있다.⁵⁴⁾ 일반적인 표시제도에 비해 식품 영양표시제도는 소비자가 제품의 정보를 활용하여 제품을 결정하는데 크게 영향을 미친다.

식품 영양표시제도는 소비자가 정보를 잘 이해하고 활용해야만 효과를 거둘 수 있는 제도이다. 따라서 식품 영양표시는 소비자에게 제품 정보를 정확하고 쉽게 전달하는 것이 중요하다. 식품에 포함된 영양소를 1일 영양권장량 기준으로 표시하면 소비자의 이해를 도울 수 있다.

또한, 소비자에게 식품정보를 정확하고 쉽게 전달하는 것은 기업의 경쟁력을 높이는 결과를 가져온다. 소비자는 제품의 정보를 통해 적절한 선택을 할 수 있게 되고, 올바른 정보를 제공하는 기업의 제품을 선호하게 된다. 올바른 정보가 제공될수록 소비자가 선호하게 되므로 경쟁력 있는 기업만이 소비자의 선택을 받게 되고 시장의 효율성을 높이는 결과를 가져올 수 있다.

2. 식품안전성 관련 식품법령

식품을 핵심단어로 검색한 국내의 법령(법률, 시행령, 시행규칙)은 155개이고, 조문으로는 669개가 검색되었다. 식품안전 행정은 정부가 식품 등

54) 현재 영양성분표시를 해야 하는 대상은 특수용도식품, 음료수, 면류, 레토르트식품, 과자류 등 가공식품의 일부이다. 통계청 자료에 의하면 2004년 전체 식생활비에서 외식이 차지하는 비중은 46.6%나 되고, 2005년도 국민건강영양조사의 결과에 의하면 국민의 51.5%가 매일 외식한 것으로 나타났다. 따라서 외식산업에도 영양표시제도를 확대 실시해야 할 것이다(조선일보, 2007.6.4).

에 대한 안전성을 확보하기 위해 식품위생법, 축산물가공처리법 등 관련 법령과 행정조직을 통하여 적극적이고 총체적으로 식품안전 정책을 개발하고 이를 집행하는 것을 말한다.

현재의 식품안전관련 법령 및 관리체계에 따르면 <그림 3-3>에서 보는 바와 같이 여러 법령에 따라 해당 부처에서 관리하고 있다.

농림부는 농산물품질관리법과 축산물가공처리법에 따라 농산물과 축산물 및 축산가공식품(육함량 50% 이상, 유함량 3% 이상)을 관장하고 있고, 이의 관리를 위하여 권역별로 국립농산물품질관리원, 국립수의과학검역원을 설치하고 있으며, 연구기능은 국립농업과학기술원에서 담당하고 있다. 지방정부에서는 실정에 따라 위생 및 축산관련 부서에서 관할지역의 해당 식품을 관리하고 있다.

수산물은 수산물품질관리법에 따라 해양수산부가 관리하고 있으며, 이를 위하여 수산물품질검사원을 권역별로 설치하고 있고, 연구기능은 국립수산진흥원이 담당하고 있다. 지방정부에서는 실정에 따라 위생 및 수산관련 부서에서 해당식품의 관리를 담당하고 있다.

이밖에 가공염 및 재제염을 제외한 소금은 산업자원부가 염관리법에 따라 관리하고, 주류는 재정경제부가 주세법에 따라, 먹는 물은 환경부가 먹는물관리법에 따라 관리하고 있다. 학교급식의 위생관리는 교육부에서 학교급식 법에 따라 관리하고 있고, 위의 소관부처 이외의 식품은 보건복지부가 식품위생법에 따라 관리하고 있다.⁵⁵⁾

<그림 3-3>은 우리나라 식품안전 관련 법령을 도식화한 표이며, <표 3-11>은 식품안전 주요 법령을 비교분석한 결과표이다.

55) 한웅수, “식품안전법령의 문제점과 기본법 제정원칙,” 『식품경제연구』, 제33호, 농협경영연구소, 2004.6. pp.81-82.

<그림 3-3> 우리나라 식품안전 법령 현황



자료 : 한응수, 전개논문, p.81

<표 3-11> 식품안전관련 주요법률의 비교

	식품위생법	축산물가공처리법	농산물품질관리법	수산물품질관리법	건강기능식품에 관한법률
목적 / 수단	<ul style="list-style-type: none"> - 국민보건 증진 - 식품으로 인한 위생상 위해방지, 식품영양의 질적 향상 도모 	<ul style="list-style-type: none"> - 축산업의 발전, 공중 위생의 향상 - 가축의 도살/ 처리와 축산물의 가공, 유통, 검사, 축산물의 위생적 관리와 품질향상 	<ul style="list-style-type: none"> - 농업인의 소득증대와 소비자보호 - 농산물의 품질관리, 상품성 제고, 공정거래유도 	<ul style="list-style-type: none"> - 어업인 소득증대와 소비자보호 - 수산물품질관리, 안전성과 상품성 제고, 수산물 가공산업 육성 	<ul style="list-style-type: none"> - 국민건강증진, 소비자보호 - 건강기능식품의 안전성 확보, 품질향상, 건전한 유통과 판매
정의	<ul style="list-style-type: none"> - 식품 : 의약품을 제외한 모든 음식물 - 식품첨가물 : 식품을 제조, 가공, 보존시 식품에 첨가, 혼합, 침윤 기타의 방법으로 사용되는 물질 - 화학적 합성품 · 기구 · 용기/포장 - 표시 · 영업 · 식품위생 · 집단급식소 - 식중독 	<ul style="list-style-type: none"> - 가축 : 식용을 목적으로 하는 동물 - 축산물 : 식육, 원유, 식용란, 식육가공품, 유가공품, 알가공품 	<ul style="list-style-type: none"> - 농산물 : 가공되지 않은 농산물, 임산물 및 축산물 - 표준규격 : 농산물의 포장규격과 등급규격 - 원산지 : 농산물이 생산, 채취된 국가나 지역 - 유전자변형농산물 : 인공적으로 유전자를 분리, 재조합하여 의도한 특성을 갖도록 한 농산물 	<ul style="list-style-type: none"> - 수산물 : 이식용수물을 제외한 수산동식물 - 유전자변형 수산물 - 표준규격 : 포장 규격, 등급규격 - 위해물 : 중금속, 방사능, 항생물질, 병원성 미생물, 유독성물질 - 병충해 : 유해 세균, 바이러스, 기생충 등 병원생물 	<ul style="list-style-type: none"> - 건강기능식품 : 인체에 유용한 기능성을 가진 원료나 성분을 사용하여 정제, 캡슐, 분말, 과립, 액상, 환 등의 형태로 제조가공 - 기능성 : 인체의 구조 및 기능에 대하여 영양소를 조절하거나 생리학적 작용 등과 같은 보건용도에 유용한 효과를 얻는 것 - 표시, 광고, 영업
판매 금지	<ul style="list-style-type: none"> - 위해식품 등의 판매금지(§4) - 병육 등의 판매 등 금지(§5) - 기준, 규격이 고시되지 않은 화학적 합성품의 판매금지(§6) - 유독기구의 판매, 사용금지(§8) - 표시없는 식품의 판매금지(§10) 	<ul style="list-style-type: none"> - 판매금지(§33) : 식위법과 유사 - 검사불합격품의 처리(§18) : 대통령령 	<ul style="list-style-type: none"> - 잔류허용기준 초과 도양, 용수, 자체, 생산단계 (저장단계 또는 출하되어 거래되기 전단계) 농산물에 대하여 사용금지, 출하 연기, 용도전환, 폐기 고지(§14) 	<ul style="list-style-type: none"> - 해수부장관은 관할 시·군 구청장에게 부적합 판정을 받은 수산물, 수산가공품의 폐기 또는 판매금지 요청(§33) 	<ul style="list-style-type: none"> - 위해건강기능 식품 판매금지 (§23) - 기준규격위반 건강기능식품 판매금지 (§24) - 표시기준위반 건강기능식품 판매금지 (§25)
기준 / 규격	<ul style="list-style-type: none"> - 판매를 목적으로 하는 식품, 식품첨가물의 제조, 가공, 사용, 조리, 보존에 관한 기준 - 위 식품, 첨가물의 성분규격 	<ul style="list-style-type: none"> - 가축의 도살처리 및 집유기준(§4) : 농림부령 - 가공기준, 성분 규격, 위생등급 기준을 농림부 고시 	<ul style="list-style-type: none"> - 표준규격품(§4) : 표준규격에 맞는 농산물, 농림부령 - 품질인증품(§5) : 품질인증을 받은 농산물, 농림부령 	<ul style="list-style-type: none"> - 표준규격품(§5) : 해수부령 - 품질인증품(§6) : 해수부령 - 품질인증기관 : 생산자단체, 해수부령 	<ul style="list-style-type: none"> - 판매를 목적으로 하는 건강기능식품의 제조, 사용, 보존에 관한 기준과 규격을 고시(§14) : 식약청장

	식품위생법	축산물가공처리법	농산물품질관리법	수산물품질관리법	건강기능식품에 관한법률
기준 / 규격	- 기구와 용기, 포장의 기준과 규격(§9) - 식약청장이 고시	- 식약청과 농림부의 협의 : 축산물에 들어 있는 항생물질, 농약 등 유해성 물질의 잔류허용 기준, 축산물에 사용하는 화학적 합성품 등 첨가물의 사용기준 - 축산물에 대해 사용하는 용기, 기구, 포장, 검인 용 색소의 규격(§5) : 농림부고시	- 품질인증기관(§7) : 생산자단체, 농림부령		- 수출을 목적으로 하는 경우 수입자의 기준과 규격도 가능 - 건강기능식품 공전 작성 보급 (§19)
표시	- 식품 또는 식품 첨가물과 기구, 용기, 포장의 표시기준 (§10) : 식약청고시 - 유전자재조합 농축수산물을 원료로 한 경우 그 표시기준 (§10) : 식약청고시 - 허위표시/과대 광고/과대표장 금지(§11)	- 판매를 목적으로 하는 축산물의 표시기준을 고시(§6) : 농림부 - 허위표시금지 (§32) : 농림부령	- 허위표시금지(§9) : 표준규격품, 품질인증품, 지리적 특산품 - 원산지표시(§15) : 농산물 및 그 가공품 - 유전자변형농산물 등의 표시(§16) - 허위표시금지 (§17) : 원산지 표시, 유전자 변형농산물표시	- 표시권리 : 표준 규격품, 품질인증품, 지리적 표시품 - 원산지표시(§10) : 수산물 및 수산가공품 - 유전자변형수산물의 표시(§11) - 허위표시금지 (§14) : 표준규격품, 품질인증품, 지리적 표시품, 원산지표시, 유전자 변형 수산물표시	- 표시기준(§17) : 표시방법을 식약청고시 - 허위과대표시 광고금지(§18) : 필요사항은 보건복지부령
안전성 / 위생 관리	- 유전자재조합식품의 안전성 평가(§15) : 식용을 목적으로 유전자 재조합기술을 활용하여 재배, 육성된 농축수산물 - 위생교육(§27) : 영업자 및 종사자 - 위생등급(§32) : 우수업소, 모범 업소 지정 - 위해요소중점관리기준 (§32의2) : 기준 및 적용업소 지정 고시	- 작업장의허가(§7, §22) : 도살, 처리, 집유, 축산물가공 및 보관을 허가받은 작업장 - 위생관리기준(§8) : 농림부령 - 위해요소중점 관리기준(§9) : 농림부령	- 농산물의 안전성 조사 (§12) : 농림부장관, 시도지사는 토양, 용수, 자재, 생산, 저장의 단계나 출하되어 거래되기 전단계의 농산물에 대한 유해물질잔류허용 기준 초과여부 조사 - 농림부장관은 관계중앙행정기관장과 협의하여 안전성조사에 관한 농림부령(생산단계)을 정함 - 시료수거(§13) : 증표를 보인 관계공무원에 협조 - 안전성 조사결과에 대한 조치(§14) : 잔류허용기준 초과시 토양, 용수, 자재의 사용금지외 농산물의 출하연기, 용도전환, 폐기 고지	- 수산물의 안전성 조사 (§42) : 생산단계의 용수, 어장, 자재, 수산물 등은 해수부령, 저장, 출하되어 거래되기 전단계의 수산물은 식품위생법의 잔류허용 기준 초과여부 조사 - 해수부장관은 관계중앙행정기관장과 협의하여 안전성조사에 관한 해수부령(생산단계)을 정함 - 안전성 조사결과에 대한 조치(§43) : 잔류허용기준 초과시 용수, 어장, 자재의 사용금지와 수산물의 출하연기, 용도전환, 폐기 고지	- 영업자의 준수사항(§10) : 안전성 확보를 위해 제조시설과 제품을 안전성이 확보되도록 관리 - 기준규격 및 원료 등의 인정(§14, 15) : 식품 및 원료의 안전성자료를 받아 검사기관의 검사를 거쳐 인정 - 우수건강기능식품 제조기준(§22) : 기준고시 및 적용업소지정고시

	식품위생법	축산물가공처리법	농산물품질관리법	수산물품질관리법	건강기능식품에 관한법률
검사 / 검역 / 검정	<ul style="list-style-type: none"> - 유전자재조합식품의 안전성평가(§15) : 식약청 고시 - 수입식품신고(§16) : 판매목적 및 영업상 수입하는 식품은 신고, 통관절차 완료 전 검사(기구/용기/포장은 완료 후 검사) - 출입, 검사, 수거(§17) : 식약청장/시도지사/군수/구청장은 식품이나 영업시설을 출입하여 검사, 수거 - 식품위생검사기관의 지정(§18) : 복지부령 - 자가품질검사의무(§19) : 자체검사, 위탁검사 - 품위생감시원(§20), 명예감시원(§21) 	<ul style="list-style-type: none"> - 가축검사(§11) : 검사관, 자체검사원 - 축산물검사(§12) : 검사관, 자체검사원, 축산물위생검사기관에 검사 위탁 - 수입축산물신고(§15) : 판매를 목적으로 수입한 축산물은 농림부장관에게 신고, 농림부장관은 통관 완료전 검사 - 합격표시(§16) : 농림부령 - 출입검사수거(§19) : 작업장, 축산물운반업 및 축산물판매업을 제외한 그 이후의 판매, 유통단계에 있는 축산물에 대한 위생검사는 식약청 - 축산물위생검사기관의 지정(§20) : 농림부령 	<ul style="list-style-type: none"> - 농산물검사(§19) : 정부수매, 수출입 농산물 등 대통령령이 정하는 농산물에 대해 농림부장관이 실시, 검사내용은 농림부령 - 검사기관의 지정(§26) : 생산자단체, 정부투자기관, 농업관련법인 등 - 농산물검정(§27) : 농산물의 품위, 성분, 잔류농약의 검정 신청 	<ul style="list-style-type: none"> - 수산물 검사(§29) : 정부수매 또는 수출상대국에서 요청한 수산물 및 수산가공품 - 검사기관의 지정(§30) : 생산자단체, 정부출연식품위생관련기관 - 폐기판매금지(§33) : 부적합판정을 받은 수산물 및 수산가공품을 폐기 또는 판매 금지토록 요청 - 이식용수산물의 검역(§36) : 파견검역, 폐기명령 - 검정(§44) : 수산물의 품질, 규격, 성분, 잔류물질, 이식용 수산물의 병충해 감염 여부 검정 신청 	<ul style="list-style-type: none"> - 출입검사수거(§20) : 원재료, 제품, 용기, 포장, 제조영업시설 - 자가품질검사의무(§21) : 위탁검사가 가능 - 우수건강기능식품 제조기준 적용업소는 면제(§22) :
영업의 허가 / 신고	<ul style="list-style-type: none"> - 시설기준(§21) : 보건복지부령 - 영업허가와 신고(§22) : 대통령령에 의해 식약청장, 시도지사, 시장/군수/구청장의 허가 또는 신고 - 영업허가의 제한(§24) - 영업의 승계(§25) 	<ul style="list-style-type: none"> - 영업허가(§22) : 시도지사, 도축업, 집유업, 축산물 가공업의 영업 - 축산물보관업은 시군구의 허가 - 영업신고(§24) : 축산물운반업, 축산물 판매업, 기타 대통령령이 정하는 영업 - 영업허가의 제한(§22) 		<ul style="list-style-type: none"> - 수산물가공업의 등록 및 신고(§19) : 해수부장관, 시도지사에게 등록하거나 시군구에 신고 	<ul style="list-style-type: none"> - 영업종류(§4) : 건강기능식품제조, 수입, 판매업 - 건강기능식품제조업 : 식약청장 허가 - 건강기능식품수입업 : 식약청장 신고 - 건강기능식품판매업 : 시도지사 신고 - 영업승계(§11)
위원회 / 단체 / 기타	<ul style="list-style-type: none"> - 식품위생심의위원회(제9장) - 동업자조합(§44 이하) - 식품공업협회(§52 이하) - 식중독에 관한 조사보고(§67) - 식품진흥기금(§71) 		<ul style="list-style-type: none"> - 산물품질관리심의회(§3). 표준규격화, 품질인증, 원산지표시, 안전성조사, 검사, 유전자변형농산물, 품질관리 - 명예감시원(§29) : 감시, 지도, 계몽 - 농산물품질관리사(§29의2 이하) 	<ul style="list-style-type: none"> - 산물품질관리심의회(§4) : 표준규격, 품질인증, 원산지표시, 유전자변형수산물 표시, 위생관리기준, 검사, 검역, 안전성조사 - 명예감시원(§47) : 지도, 홍보, 계몽, 신고 	<ul style="list-style-type: none"> - 건강기능식품심의위원회(§27) : 정책, 기준규격, 표시광고, 조사연구 - 단체설립(§28) - 품질관리인(§12)

자료: 한응수, 상계논문, pp.96-98.

제 4 절 식품안전제도의 평가

1. 업무의 중복 및 연계성 부족

농산물 안전성 조사결과 처분에 있어 생산 및 유통단계에 따라 별개의 법규를 적용하고 있다. 예를 들면 생산단계에서는 농산물품질관리법, 유통단계 이후부터는 식품위생법의 적용을 받고 있다.

식품의 품목별 또는 생산 및 유통단계별로 각 부처에 분산되어 안전성 관리가 이루어짐에 따라 안전관리의 일관성 및 효율성 결여현상이 나타나고 있다. 농산물의 경우 도매시장 출하단계까지는 농림부(농산물품질관리원) 소관이고, 유통단계는 식품의약품안전청 소관이며, 이들 기관간의 정보 네트워크도 형성되어 있지 않아 위험요소 발견 시 생산지 역추적 및 원인 분석이 신속히 이루어지기가 어려운 현실이다.⁵⁶⁾

또한, 축산물의 경우 가축의 사육에서부터 도축 및 식육점 등을 통한 유통단계까지는 축산물가공처리법에 따라 농림부에서 담당을 하고, 음식점 및 슈퍼마켓을 통한 유통과정 이후의 안전관리는 식품의약품안전청과 지방자치단체에서 각각 지도·감독하는 등 축산물의 안전관리 업무가 분산되어 추진되고 있는 실정이다.

그 결과 식품위험요소 발견 시 발생경로 추적을 통한 안전성 해소에 어려움이 있으며 유사업무를 부처별로 중복하여 추진함에 따라 인력, 시설, 장비 및 예산집행에 있어 낭비와 비효율을 초래하고 있다. 특히 농산물 잔

56) 최근 농산물품질관리원에서는 농산물안전성에 대해 실시간으로 검정하는 농산품안전서비스(SafeQ)를 가동하고 있다. SafeQ는 농산물에 함유된 농약, 중금속, 미생물 등의 유해물질을 검정하여 국민들이 안심하고 먹을 수 있는 안전농산물을 공급하는 농산물안전검정시스템으로 무방문검정서비스 부적합정보공유를 말한다.
(www.safeQ.co.kr.)

류 농약에 대한 현재의 검사시스템은 담당 기관별로 교차 점검이 가능하다는 장점이 있는 반면, 산지와 도매시장간의 검사결과에 대한 연계가 불완전하여 잔류 농약검사가 이중으로 이루어질 수 있다는 단점이 있다. 또한, 동일업체가 축산물가공품과 일반식품을 동시에 생산할 경우, 농림부와 식품의약품안전청 2개 부처에서 행정지도 및 감독을 받아야 하는 등 중복규제 및 검사로 인한 인적·물적 낭비 및 생산 활동에 지장을 초래하고 있는 것이 사실이다.

2. 관련기관간 파트너십 미흡

일례로 식육가공품의 경우 98년 부처 관리업무가 농림부로 일원화되었다고 하나 100여 개 축산물가공품 관리업무만 보건복지부에서 농림부로 이관되어 축산물과 축산물가공품 전반의 실질적인 안전관리 일원화가 이루어졌다고 볼 수 없으며, 실제에 있어서 업무영역을 둘러싼 문제가 발생하고 있으며 부처간 시책의 조정 및 상호업무 협조가 미흡한 실정이다.

3. 국내외 식품안전관련 정보 수집 및 공유 미흡

농축산물 안전성과 관련된 정보에 대한 신속한 수집과 수집된 정보를 신속히 분석하고 평가를 하여 배분하는 기능이 매우 취약하고 정보화 관련 데이터베이스가 있다고 하더라도 각 기관별로 독자적으로 구축되어 있어 정보의 신속한 공유가 이루어지지 못하고 있는 실정이다.

4. 식품안전관리 인력 및 전문성의 부족

식품의약품안전청 등 중앙집행기관과 지방자치단체의 담당인력이 기본적으로 부족한 실정이다. 일례로 한국과 미국의 식품안전관리 주요기관별 1인당 관리 업체수를 비교한 결과에 의하면⁵⁷⁾ 우리나라 식품의약품안전청의 주요관리대상은 1999년 기준으로 17,085개소로 식품안전관리 분야 직원 1인당 45.4개소이며, 농림부 산하 국립수의과학검역원은 2,765개소로 1인당 12.6개소 추정되었다. 반면, 미국은 식품의약품안전청(FDA)의 주요 관리대상은 약 53,000여개소로 식품안전관리 분야 직원 1인당 27.5개소이었으며, 국립수의과학검역원과 유사한 기능의 식품안전검사청(FSIS)은 약 6,500개소로 1인당 0.7개소였다. 특히, 시·군·구의 식품안전관리 부서의 경우 담당 인력이 절대 부족하고 전문성이 결여되어 있을 뿐 아니라 서울시 정도를 제외하고는 장비도 제대로 갖추고 있지 않아 안전성 업무를 효과적으로 수행하기 어려운 실정이다.

57) 이동식, “한국과 미국의 식품안전관리에 대한 비교연구,” 서울대학교 수의과대학원 석사학위논문, 2001.

제 4 장 수입식품 안전성에 관한 소비자행동분석

제 1 절 가설의 설정

식품안전에 관한 문헌과 선행연구를 검토하여 다음과 같은 가설을 설정하였다.

[가설 I] 식품안전증시도에 따라 식품구매행동과 식품안전지식, 식품사후처리가 다른 것이다.

I-1 국내산 구입횟수; 식품안전을 중시하는 집단은 국내산 구입횟수가 많을 것이다.: 국내산 농산물이 더 신선하고 잔류농약이 적다고 생각하기 때문이다.

I-2 농산물 표시확인; 식품안전을 중시하는 집단은 구매시 농산물 표시확인(국내산/수입산)을 반드시 할 것이다.: 원산지표시 확인을 통해 과거에 문제가 되었거나 문제의 소지가 있는 나라로부터 수입된 물품을 피할 수 있기 때문이다.

I-3 농산물 판별수준; 식품안전을 중시하는 집단은 농산물 판별수준이 높을 것이다.: 식품안전에 대한 높은 관심으로 관련지식 습득 수준이 높을 것이므로 국내산/수입산의 육안 판별수준이 높을 것이다.

I-4 식품안전지식; 식품안전을 중시하는 집단은 식품 안전 지식이 많을 것이다.: 식품안전을 중시하지 않는 집단은 식품안전이 중요하지 않다고 생각해서가 아니라 식품안전의 중요성에 대해 모르기 때문일 것이다.

I-5 식품사후처리; 식품안전을 중시하는 집단은 식품 사후 처리를 철저히

할 것이다.: 우리나라의 전반적인 식품오염 상태가 심각하다고 생각하기 때문에 식품구입 후 껍질을 벗기고 깨끗이 씻는 등 사후처리를 철저히 할 것이다.

[가설 II]

II-1 식품안전 신뢰도; 식품안전을 중시하는 집단은 식품안전 신뢰도가 낮을 것이다.: 1998년 소비자보호 연구위원회에서 제공한 “식품오염에 관한 소비자 의식조사” 결과에 따르면 우리나라의 전반적인 식품오염문제를 심각하게 인식하고 있는 주부가 전체의 75%에 해당하고 있기 때문이다.

II-2 국내산 안전 신뢰도; 식품안전을 중시하는 집단은 국내산에 대한 신뢰도가 높을 것이다.: 이호철, 우병규, 김두한(1991)의 “농산물 수입개방에 따른 소비자의식에 관한 연구”에서 소비자들은 우리 농산물이 ‘가격’과 ‘포장’면에서는 불리한 대신 ‘신선도, 맛, 농약피해’ 측면에서는 보다 유리하다고 판단하였기 때문이다.

II-3 무공해 신뢰도; 식품안전을 중시하는 집단은 무공해 식품에 대한 신뢰도가 높을 것이다.

II-4 상인 신뢰도; 식품안전을 중시하는 집단은 상인에 대한 신뢰도가 낮을 것이다.: 안전하지 못한 식품이라도 이윤만 많이 남는다면 버젓이 시장에서 판매하는 비윤리적인 상인이 많기 때문이다.

II-5 정부 검역 신뢰도; 식품안전을 중시하는 집단은 정부 검역에 대한 신뢰도가 낮을 것이다.: 정부의 검역이 몇가지 원인으로 인해 효율적으로 이루어지지 못하고 있기 때문이다.

[가설 III] 식품안전중시도와 사회인구학적 변인과 연관관계가 있을 것이다.

Ⅲ-1 농산물 오염 교육여부; 식품안전을 중시하는 집단은 농산물 오염에 관한 교육을 받은 경험이 있을 것이다.: 농산물 오염에 관한 교육내용이 식품안전의 심각성을 일깨워 줄 수 있을 것으로 생각되기 때문이다.

Ⅲ-2 연령; 식품안전을 중시하는 집단은 연령이 높을 것이다.: 연령이 높아질수록 건강에 대한 관심이 높아지기 때문이다.

Ⅲ-3 월평균 수입; 식품안전을 중시하는 집단은 월평균 수입이 많을 것이다.: 월평균 수입이 많을수록 생활의 여유가 생겨 가격이 비싸더라도 안전한 식품을 구입하려 할 것이기 때문이다.

Ⅲ-4 교육정도; 식품안전을 중시하는 집단은 교육정도가 높을 것이다.

Ⅲ-5 거주지역; 식품안전을 중시하는 집단은 주거지역이 강남일 것이다. 강남지역이 평균적으로 소득수준이 높기 때문이다.

본 연구는 2007년 2월 6일부터 2월 10일 사이에 주부 20명을 대상으로 예비조사(Pretest)를 실시하여 미흡한 점을 수정보완하여 2007년 2월 14일부터 2월 26일사이 광주 및 전남지역에 거주하는 20세 이상의 주부를 대상으로 본조사를 실시하였다.

설문지는 광주지역에 150부, 전남지역에 200부 총 350부를 주부에게 배포하여 273매를 회수하여 78%의 회수율을 기록하였다.

제 2 절 변인과 분석방법

1. 종속변인

본 연구의 종속변인인 식품안전중시도는 4개의 문항(구매전 식품안전에

관한 정보 수집정도, 농산물 구입시 가격보다도 안전을 고려하는 정도, 무공해식품의 구입정도, 식품안전문제로 인한 외식통제 빈도)을 합산한 점수로 최저4점부터 최고 20점까지 하였다. 식품안전중시도는 점수에 따라 '상', '중', '하'집단으로 나누었다. '상'집단은 식품의 안전을 매우 중시하는 집단이며 '하'집단은 식품의 안전을 어느 정도 무시하는 집단이다.

식품안전중시도에서 '상'집단은 16점부터 20점이었고, '중'집단은 12점부터 15점이었으며, '하'집단은 4점부터 11점까지 하였다.

2. 독립변인

본 연구의 독립변인은 크게 식품안전 지식, 태도, 구매행동, 사회인구학적 변인으로 나누었다. 구체적으로 변인은 다음과 같다.

① 식품안전 지식수준 변인 : 우리나라의 농산물 수입현황과 농산물의 오염을 피할 수 있는 방법 등에 관한 10개 문항을 각 1점씩 부여하여 모두 맞으면 10점으로 식품안전 관련 지식이 높은 것이며, 한 문항도 맞지 않으면 0점으로 식품안전 관련 지식이 전혀 없는 것이 된다.

② 식품안전 태도 변인 : 식품, 국내산농산물, 무공해식품, 상인, 정부에 대한 신뢰도가 해당되며 높은점수가 국내산농산물 및 수입농산물이 안전하다는 태도이며 낮은 점수가 안전하지 않다는 태도이다.

③ 식품 구매행동 변인 : 국내산농산물의 구매정도, 농산물 원산지 표시 확인, 수입농산물과 국내산농산물의 육안 식별정도를 묻는 3개 문항이 해당된다.

④ 사회인구학적 변인 : 농산물 오염 교육여부, 연령, 월평균 수입, 교육정도, 거주지역을 묻는 5개 문항이 해당된다.

3. 분석방법

조사대상자의 일반적 성격 및 농산물 구매에 관한 소비자(주부)의 지식, 태도, 행동의 일반적인 수준과 분포의 경향을 알아보기 위해 빈도분석(Frequency Analysis)을 이용하였다.

또한 식품안전을 중요시하는 정도에 따라 식품구매행동 및 지식수준, 식품·상인·정부에 대한 신뢰도에 차이가 있는지 알아보기 위해 서열척도인 경우 분산분석(ANOVA)과 DMR사후검증(Duncan's Multiple Range Test)을 사용하였으며, 명목척도인 경우는 Chi-Square 검증을 실시하였다.

이상의 통계처리는 SPSS 통계 패키지를 이용하였다.

제 3 절 조사결과의 분석

1. 응답자의 일반적 특성

전체 응답자의 연령분포는 40대가 118명 43.4%로 가장 많은 비율을 차지해 정규분포형태로 나타났으며, 교육수준은 대졸이상이 123명으로 전체의 45.3%를 차지했다.

월평균수입은 150~250만원 수준이 64명으로 응답자의 26.6%로 가장 큰 비율을 차지했다. 40대 이상의 연령층이 72.8%에 이르고 있어 그만큼 자리 잡힌 가정이 많다고 볼 수 있으며, 주부가 직장(시간제취업 포함)을 가지고 있는 비율이 응답자 222명 중 121명으로 56.5%에 이르고 있는 것으로 나타났다.

가족원수는 4명이 107명으로 응답자의 38.6%를 차지하여 가장 많았으며,

주거형태는 아파트 181명 65.3%, 단독주택 68명 24.5% 순으로 나타났다. 수입식품의 오염문제와 관련하여 교육을 받은 경험이 있는 응답자는 48명 17.3%에 불과 했다. 이는 수입식품의 안전성에 관해 국가나 민간단체 등에서 홍보활동 내지 소비자교육이 얼마나 미흡한지 단적으로 보여주는 예로 생각된다(<표 4-1> 참조).

〈표 4-1〉 조사대상자의 일반적 특성

구 분	항 목	도 수	비 율
연 령	20대	20	7.4
	30대	54	19.9
	40대	118	43.4
	50대	70	25.7
	60대 이상	10	3.7
	계	272	100.0
월평균소득 (만원)	100이하	54	22.4
	100~150	62	25.7
	150~200	64	26.6
	200~250	42	17.4
	250이상	19	7.9
	계	241	100.0
교육수준	중졸 이하	26	9.6
	고 졸	122	45.0
	대 졸	106	39.1
	대학원졸	17	6.3
	계	271	100.0
식품안전 교육여부	있 음	48	17.9
	없 음	220	82.1
	계	268	100.0
가족원수	2명 이하	74	27.6
	3명	51	19.0
	4명	107	39.9
	5명 이상	36	13.4
	계	268	100.0
주거형태	아파트	181	66.8
	단독주택	68	25.1
	기 타	22	8.1
	계	271	100.0
주부의 직업	전업주부	101	45.5
	시간제 취업	37	16.7
	완전취업	84	37.8
	계	222	100.0

2. 실태 분석

1) 식품 구매 행동

본 연구의 조사대상자들은 대형마트 및 슈퍼마켓이 41.9%, 시장 29.2%, 백화점 18.8% 순으로 나타났으며, 행사 등 기타에서 식품을 구입하는 경우는 10.1%로 상대적으로 적었다.

42.5%가 구매시 식품안전을 제일 중요시하며 그 다음으로 맛 31.1%, 가격 17.6% 순으로 나타났다. 식품 원산지 표시에 대한 질문에서 잘 되어 있다고 응답한 사람이 전체의 18.1%로 대부분 원산지 표시가 잘 되어 있지 않다고 인식하고 있었다. 또한 수입식품과 국내식품을 구별하지 못하는 사람은 전체 응답자의 52.8%로 구별하는 사람보다 2배가량 더 많은 것으로 나타났다(<표 4-2> 참조).

<표 4-2> 식품 구매행동

문항	항목	빈도	비율
구입장소	백화점	52	18.8
	시장	81	29.2
	대형마트, 슈퍼마켓	116	41.9
	행사 등 기타	28	10.1
	계	277	100.0
원산지표시	전혀안됨	16	5.8
	안됨	104	37.5
	그저그림	81	29.2
	잘됨	47	17.0
	매우잘됨	3	1.1
	계	251	100.0
중시요인	가격	48	17.6
	맛	85	31.1
	조리	21	7.7
	식품안전	116	42.5
	기타	3	1.1
계	273	100.0	
관별수준	전혀 구별 못함	28	11.2
	구별 못함	104	41.6
	그저 그림	42	16.8
	구별 함	52	20.8
	모두 구별함	24	9.6
	계	250	100.0

특별히 식품 가운데서도 수입식품에 대해 설문하였는데 그 결과는 <표 4-3>과 같다.

수입식품의 섭취정도에 대한 질문에서 자주 먹는다고 답한 응답자는 전체 응답자의 16.1%에 불과했다. 이것으로 주부들은 자신이 직접 수입식품을 구입, 조리해 먹지 않으면 자신이 國內産식품만 먹는 것으로 착각하고

있음을 알 수 있다. 하지만 이미 우리가 먹는 3끼 중 2끼 분은 수입식품이라고 해도 過言이 아니다. 일례로 두부와 콩나물, 된장, 식빵 등은 거의 90% 이상 수입 원료로 만들어진다. 하지만 우리는 수입 原料를 사용하여 만들어진 제품을 의식하지 못하고 먹는 경우가 허다하다.

<표 4-3> 수입식품 구매행동

문항	항목	빈도	비율
섭취정도	전혀 안먹음	15	5.5
	자주 안먹음	92	33.5
	대체로 안먹음	123	44.7
	자주 먹음	37	13.5
	매우 자주 먹음	8	2.9
	계	275	100.0
구입품목	곡물	31	11.4
	야채	44	16.2
	과일	148	54.4
	기타	49	18.0
	계	272	100.0
구매동기	가격 저렴	70	25.7
	품질 우수	19	7.0
	어쩔 수 없어	69	25.4
	몰라서	82	30.1
	기타	32	11.8
	계	272	100.0
가계경제	전혀 도움 안됨	21	7.6
	도움 안됨	28	10.1
	그저 그럼	151	54.7
	도움 됨	68	24.6
	매우 도움 됨	8	2.9
	계	276	100.0

수입 식품의 유통경로는 일반적으로 식품가공업체와 시장 商人의 두부류로 크게 나눌 수 있고 시장 상인들은 일반음식점을 통해 가장 많은 량의 수입식품을 배출한다.

그런데 최근 들어 쉽고 편한 것을 찾는 젊은 주부들은 가정 내에서의 식사보다는 외식을 즐기며 특히 우리 음식보다 外來食을 선호하는 경향이 늘고 있다. 하지만 이 결과를 통해 볼 때 買食 및 外食이 곧 수입농산물의 섭취라고 생각하는 주부는 별로 없음을 짐작할 수 있다.

지난 한달 동안 가장 자주(횟수) 혹은 많이(구매량) 구입한 수입식품 品目은 과일이 54.4%로 단연 많았고, 구매 동기는 몰라서 30.1%로 가장 많았고, 가격이 저렴해서 25.7%와 선택의 여지가 없어서 25.4%가 비슷하게 나타났으며, 품질이 좋기 때문에 구입했다는 응답자는 7.0%에 불과했다.

다시 말해, 제일 많이 구입한 과일류의 경우는 선택의 여지가 없거나 국산보다 품질이 우수하기 때문에 구입한 것으로, 야채류(나물)는 가격이 저렴해서 주로 구입한 것으로 생각해 볼 수 있다. 27.5%의 응답자가 수입식품의 구매가 家計經濟에 도움이 된다고 답했다(<표 4-3> 참조).

2) 안전에 관한 태도

전체 응답자의 60.9%가 식품구입시 食品安全이 항상 불안하다고 답해 우리나라 주부들은 전반적으로 食品汚染을 심각하게 인식하고 있는 것으로 나타났다(<표 4-4> 참조).

<표 4-4> 안전에 관한 태도

문항	항목	빈도	비율
수입식품 안전성 불안함	전혀 동의안함	6	2.2
	동의 안함	22	8.0
	그저 그림	80	29.0
	동의 함	139	50.4
	적극 동의함	29	10.5
	계	276	100.0
국내산 식품 안전함	전혀 동의안함	6	2.2
	동의 안함	26	9.4
	그저 그림	49	17.8
	동의 함	157	56.9
	적극 동의함	38	13.8
	계	276	100.0
정부검역 철저함	전혀 동의안함	15	5.6
	동의 안함	63	23.4
	그저 그림	127	47.2
	동의 함	42	15.6
	적극 동의함	22	8.2
	계	269	100.0
안전정보 제공 원함	전혀 동의안함	4	1.5
	동의 안함	9	3.3
	그저 그림	25	9.2
	동의 함	115	42.1
	적극 동의함	120	44.0
	계	273	100.0
선진국 수입품 안전함	전혀 동의안함	13	4.7
	동의 안함	62	22.5
	그저 그림	75	27.2
	동의 함	102	37.0
	적극 동의함	24	8.7
	계	276	100.0
원산지표시 식품 안전함	전혀 동의안함	5	1.8
	동의 안함	29	10.6
	그저 그림	90	32.8
	동의 함	132	48.2
	적극 동의함	18	6.6
	계	275	100.0
무공해 식품 안전함	전혀 동의안함	11	4.0
	동의 안함	33	12.0
	그저 그림	130	47.3
	동의 함	77	28.0
	적극 동의함	24	8.7
	계	275	100.0

식품 가운데 수입식품이 국내산보다 오히려 안전하다고 잘못 알고 있는 응답자가 전체 응답자의 11.6%이었으며, 특히 先進國에서 수입된 식품은 안전할 것이라고 생각하는 응답자도 45.7%나 되었다.

또한 원산지 표시가 곧 食品安全을 의미하는 것은 아닌데도 불구하고 원산지가 표시된 식품은 안전하다고 믿는 응답자도 54.8%나 되었다.

식품 수입시 政府에서 검역을 철저히 한다고 답한 응답자도 23.8%에 불과해 소비자들이 정부의 食品檢査를 얼마나 不信하는지 단적으로 알 수 있었다. 정부가 수입식품의 안전에 관한 情報를 소비자에게 제공해야 한다는 응답자는 86.1%나 되어 소비자들은 식품안전에 관한 충실한 정보제공을 원하고 있는 것으로 드러났다.

유기식품 또는 무공해식품이 안전하다고 믿는 소비자는 36.7%로 약 2배에 가까운 63.3%의 응답자는 유기식품이나 무공해식품 또한 그저 그렇거나 안전하지 못하다고 생각하고 있었다.

3) 안전에 관한 행동

<표 4-5>와 같이 전체 응답자의 과반수 이상인 53.7%의 응답자가 食品安全에 관한 情報를 수집하지 않고 식품을 구입하며, 응답자의 17.6%가 식품 구매시 安全보다 價格을 고려한다고 답해 소비자교육의 必要性을 절감할 수 있었다.

이와 같은 결과가 나타난 이유는 식품안전이 얼마나 중요한 문제인지 인식하지 못하고 있기 때문으로 해석된다. 아무리 가격이 저렴한 형편이라고 해도 요즈음처럼 健康을 중시하는 사회풍조로 미루어 볼 때 해롭다는 것을 안다면 먹지 않을망정 가격이 싸다고 해서 먹겠다는 사람이 전체 응답자의 17.6%까지는 되지 않을 것으로 사료된다.

<표 4-5> 안전에 관한 행동

문항	항목	빈도	비율
정보 수집후 구매	전혀 아님	16	5.8
	대부분 아님	55	20.1
	그저 그럼	56	20.4
	대부분 그럼	124	45.3
	항상 그럼	23	8.4
	계	274	100.0
안전을 제일 고려	전혀 아님	4	1.5
	대부분 아님	23	8.5
	그저 그럼	52	19.1
	대부분 그럼	155	57.0
	항상 그럼	38	14.0
	계	272	100.0
주로 국내산 구입	전혀 아님	2	0.7
	대부분 아님	17	6.3
	그저 그럼	40	14.8
	대부분 그럼	97	35.8
	항상 그럼	115	42.4
	계	271	100.0
구입후 사후 처리	전혀 아님	5	1.8
	대부분 아님	21	7.7
	그저 그럼	49	17.9
	대부분 그럼	91	33.2
	항상 그럼	108	39.4
	계	274	100.
무공해 자주 구입	전혀 아님	7	2.6
	대부분 아님	19	7.0
	그저 그럼	73	26.7
	대부분 그럼	109	39.9
	항상 그럼	65	23.8
	계	273	100.0
외식을 자주 안함	전혀 아님	25	9.2
	대부분 아님	55	20.1
	그저 그럼	75	27.5
	대부분 그럼	95	34.8
	항상 그럼	23	8.4
	계	273	100.0

실제 시장에서 식품을 구입할 때 國內産인지 輸入産인지 확인하고 난 후

구입한다는 응답자는 71.5%로 비교적 높은 편이었으며, 주로 국내산을 구입한다고 답한 응답자도 78.2%에 달했다.

특히 전체 응답자의 63.7%가 안전문제로 價格이 비싼데도 불구하고 유기식품 또는 무공해식품을 자주 구입한다고 답해 식품안전에 대한 높은 關心度를 알 수 있었다.

식품 구입 후 식품안전을 위해 여러 번 씻고 껍질을 벗긴다고 답한 응답자는 72.6%나 되어 상당수의 주부가 農藥등의 제거에 신경을 쓰고 있는 것으로 나타났다.

반면 식품안전 문제와는 관계없이 外食을 한다고 답한 응답자가 56.8%로 나타나 일반음식점에서의 수입식품 사용자제 및 각종 농약물질 제거를 위한 노력이 要求된다고 하겠다.

4) 안전에 관한 지식

<표 4-6>에서 나타나듯이 '유명 유기농회사의 유기식품이나 무공해 야채에서 맹독성 농약이나 발암물질이 검출된 적이 있다'라는 사실을 알고 있는 응답자는 33.7%에 불과 했다.

'국내식품과 수입식품의 농약사용정도는 비슷하다'고 알고 있는 응답자는 44.9%였는데, 우리나라에서의 농약사용은 수확전에 이루어지는데 반해 외국에서는(특히 수출식품) 많은 종류의 수확 후 농약사용이 이루어지고 있다. 그러나 수확 후 농약은 소비자에게 도달할 때까지의 時間이 짧고 창고저장을 하기 때문에 태양, 비 등의 자연분해에 의한 減少가 적어 일반적으로 殘留量은 수확전 농약에 비해 높다고 할 수 있다.

'조리과정에서 조미에 식초를 사용하면 오염물질이 보다 쉽게 제거된다.'라는 사실을 알고 있는 응답자는 56.7%로 나타났다. 사실 양념장에 식초를

치거나 무침요리에 식초를 사용하면 제독효과가 커진다. 어차피 각종 농약이 하나도 잔류해 있지 않은 절대적으로 안전한 식품을 구입할 수 없다면 그 殘留量을 줄여나갈 수 있는 다른 방법을 찾아 실행하는 주부가 현명한 주부일 것이다. 그런데 안타깝게도 이 문제를 틀린 응답자가 전체 응답자의 40%이상이나 되었다. 정부 입장에서든 수입식품을 이용하지 말라고 할 수 없다면 국민건강을 위해 각종 농약의 잔류량을 줄일 수 있는 方案을 보급하는데 주력해야 할 것이다.

‘외식업체 및 가공식품 재료는 주로 수입산을 사용한다’라는 사실을 알고 있는 응답자는 전체 응답자의 75.8%로 비교적 많은 응답자가 사실을 알고 있었지만 이와는 상관없이 買食이나 外食을 자주 한다고 답한 응답자가 56.3%나 되는 것으로 보아 수입식품의 안전성문제가 얼마나 심각한지 모르고 있는 것으로 판단된다.

‘시중에서 유통되는 나물류의 90% 이상이 수입품이다’라는 사실을 알고 있는 응답자는 62.3%로 최근의 식품 수입동향을 살펴보면 두류나 나물류는 물론이고 우리나라에서 자급이 충분한 제품까지 무분별하게 수입하고 있는 실정으로 그 增加 추세가 엄청난 신장세를 보이고 있다. 특히 절임류라든가 나물류와 같은 1.5차 가공 제품의 경우에는 거의 95% 이상이 輸入品으로 봐도 좋다고 한다. 그런데 응답자의 1/3이상이 그렇게 많은 양의 나물류가 수입되어 판매되는지를 모르고 있었다. 따라서 자신이 어느 정도의 수입식품을 먹고 있는지도 제대로 파악할 수 없다고 보인다.

‘과일에 뿌린 농약은 껍질에 잔류하기 때문에 껍질을 깎아서 먹으면 대체로 안전하다’고 알고 있는 응답자는 65.9% 전체 응답자의 34.1%는 농약이 껍질안으로 스며든다고 생각하고 있었다. 하지만 농약은 표피 바로 아래층에 殘留하며 내부에는 그다지 들어가지 않기 때문에 껍질을 벗겨먹으면 안전하되 과일류를 구입할 때 제철과일을 購入하는 것이 가장 중요하다

고 한다. 제철에 나는 과일류는 생육이 빨라 살포된 農藥의 농도가 그만큼 낮아지게 되기 때문이다.

<표 4-6> 안전에 관한 지식

문	항	정답자수	비율
	무공해식품에서의 발암물질 검출여부	92	33.7
	과일의 농약잔류 위치	180	65.9
	국내/수입 농산물의 농약 사용정도	122	44.9
	과일의 잔류농약 제거방법	57	20.9
	식초의 제독효과	153	56.7
	수확 후 농약 사용	44	16.1
	외식업체·가공식품의 수입산 사용여부	207	75.8
	쥬스용 과일의 안전여부	67	24.8
	나물류 수입정도	170	62.3
	바나나·밀 수입 정도	219	80.0

‘과일에 묻은 농약을 제거하는 방법으로 과일을 세제 또는 소금물로 씻는 것보다 그냥 물에 담가 놓는 것이 좋다’는 정답이 20.9%에 불과했다. 그런데 깨끗한 물에 담가 놓는 것도 농약이 빠져 나오도록 하는 데는 도움이 되나 이 방법은 식품 속에 포함되어 있는 水溶性 영양소가 함께 빠져나오게 되는 短點이 있다.

‘쥬스용 오렌지나 사과를 껍질 까지 사용된다라는 사실을 알고 있는 응답자는 24.5%에 불과했다. 따라서 75% 정도는 모르고 있는 것으로 이러한 사실을 모르고 식품을 구매하는 것은 합리적이라고 볼 수 없다.

‘우리나라에서 소비되는 밀과 바나나는 거의 100% 수입품이다.’라는 사

실을 알고 있는 응답자는 80%이상이었다. 하지만 밀가루는 100%수입인줄 알면서 밀가루로 만들어진 빵, 국수, 과자 등 밀가공제품은 수입원료를 사용하여 만든다는 것을 의식하지 못하고 먹는 경우가 대부분이라는 점이 문제다.

3. 가설의 검증

「가설 I」 食品安全重視度에 따라 식품구매행동과 식품안전지식, 식품사후처리가 다를 것이다.

<표 4-7>와 같이 식품안전중시도에 따라 국내산 구입횟수(I-1), 식품 표시확인(I-2), 식품 판별수준(I-3), 식품안전지식(I-4), 식품사후처리(I-5)가 다를 것이라는 가설은 분산분석(ANOVA)을 한 결과 모두 통계적으로 有意하게 나타났으며, DMR 사후검증(Duncan's Multiple Range Test)⁵⁸⁾에서도 가설 모두 상·중·하 집단 사이에 집단크기가 같지 않다는 데 有意的 결과를 보여 가설 (I-1), (I-2), (I-3), (I-4), (I-5)들은 採擇되었다.

즉, 食品安全을 중시하는 집단은 수입식품보다 국내식품의 구입회수가 많으며(가설 I-1), 식품구입 시 원산지표시를 확인정도에 높은 것으로 분석되었다(가설 I-2). 물론 원산지를 확인하는 소비자의 행동은 바람직한 행동이나 과연 원산지 표시가 곧 食品安全을 의미하는 지는 의심스럽다. 앞으로 政府에서의 철저한 檢査와 檢疫을 바탕으로 시중에서 유통되는 식

58) 다중범위검정(Duncan's Multiple Range Test)은 평균들 간에 차이가 있다고 판단되면 사후분석 범위 검정과 대응별 다중비교를 수행하여 차이가 나는 평균을 판별할 수 있다. 범위 검정으로 평균의 차이가 없는 평균의 동일 집단군을 구분한다. 대응별 다중비교는 각 평균 간에 차이를 검정하고 유의수준 0.05에서 다른 집단 평균이 유의하다는 것을 별표로 표시하여 나타낸다.

품을 대상으로 원산지표시제가 정착되어야 할 것이다.

<표 4-7> 식품안전중시도에 따른 식품구매행동과 식품사후처리

		식품안전중시정도			
		상	중	하	계
국내산 구입횟수 (가설 I-1)	평균(N)	4.71(90)	4.07(123)	3.37(57)	4.13(270)
	F value 49.873		P = 0.000		
식품 표시확인 (가설 I-2)	평균(N)	4.83(89)	3.91(122)	3.05(58)	4.03(269)
	F value 78.728		P = 0.000		
수입/국산 판별능력 (가설 I-3)	평균(N)	3.28(74)	2.67(118)	2.27(55)	2.77(247)
	F value 13.322		P = 0.000		
식품안전 지식 (가설 I-4)	평균(N)	5.34(91)	4.51(124)	4.59(58)	4.80(273)
	F value 5.614		P = 0.004		
식품 사후처리 (가설 I-5)	평균(N)	4.63(91)	3.96(124)	3.12(58)	4.00(273)
	F value 53.369		P = 0.000		

주 : 가설 I-1, I-2, I-3, I-5는 5점 만점이며, 가설 I-4의 식품안전지식을 묻는 10문항 중 답을 맞힌 회수임.

그리고 食品安全을 중시하는 정도와 국내산/수입식품의 육안 판별수준과의 관계를 알아본 결과 ‘상’집단과 ‘중’·‘하’ 집단은 차이가 있는 것으로 ‘중’집단과 ‘하’ 집단 사이에는 큰 차이가 없는 것으로 나타나 가설 I-3은 부분적으로 채택되었다. 식품안전을 어느 정도 중시하느냐와는 관계없이

식품 판별수준은 평균이 2.77점으로 낮게 나타나 그 만큼 주부들이 식품구매시 원산지 표시가 바르게 되어있지 않은 경우 국내산과 수입산을 거의 區別할 수 없음을 알 수 있다.

식품안전중시도와 식품안전에 대한 지식과의 관계를 알아본 결과 상·중 집단, 상·하 집단간에는 차이가 있으나 중·하 집단간에는 차이가 없는 것으로 나타나 가설 I-4는 부분적으로 지지되었다. 즉 식품안전을 매우 중시하는 '상'집단만 식품안전지식이 5.3점으로 높으며, 중·하 집단의 안전지식은 4.5점 수준으로 비슷하게 나타났다. 이처럼 지식수준은 평균점수가 4.5~5.3점대로 각 집단의 지식수준은 비슷한 것으로 나타나, 어느 집단이나 비교적 평이한 수준의 문제만 맞힌 것이라고 볼 수 있으며 만약 식품안전과 관련한 홍보 내지 소비자교육 프로그램이 많이 존재한다면 식품안전을 중시하는 집단은 이에 적극 참여할 것으로 생각되는 집단간 지식 차이가 존재하게 될 것으로 생각된다. 다시 말해, 식품안전을 중시하는 집단과 무시하는 집단간에 식품안전 관련 지식수준이 비슷한 것은 이에 관한 홍보 내지 소비자교육 프로그램의 부재 때문으로 여겨진다.

한편 식품안전을 중시하는 집단일수록 식품구입 안전을 위한 사후처리(농약 등의 제거)의 정도 평균 4.0점의 높은 점수를 보여 철저한 것으로 분석되었다.

「가설 II」 食品安全重視度에 따라 식품, 상인, 정부에 대한 신뢰도가 다를 것이다.

<표 4-8>에서 나타나듯이 식품안전중시도에 따라 식품안전신뢰도(II-1), 국내산 안전신뢰도(II-2), 무공해신뢰도(II-3), 상인신뢰도(II-4), 정부검역신뢰도(II-5)가 다를 것이라는 가설 모두 통계적으로 유의하게 다르게 나타났다.

〈표 4-8〉 식품안전중시도에 따른 식품·상인·정부에 대한 신뢰도

		식품안전중시정도			
		상	중	하	계
식품안전 신뢰도	평균(N)	3.92(112)	3.44(121)	3.15(41)	3.59(274)
	F value 17.227		P = 0.000		
국내산 신뢰도	평균(N)	3.83(112)	3.69(117)	3.46(41)	3.71(270)
	F value 2.649		P = 0.073		
무공해 신뢰도	평균(N)	3.37(112)	3.19(117)	3.07(41)	3.25(270)
	F value 1.913		P = 0.150		
상인 신뢰도	평균(N)	2.70(112)	2.22(117)	2.34(41)	2.43(270)
	F value 2.628		P = 0.074		
정부검역 신뢰도	평균(N)	3.22(112)	2.85(117)	2.66(41)	2.97(270)
	F value 6.669		P = 0.001		

식품안전을 중시하는 정도에 따라 식품안전 신뢰도에 차이가 있는지 알아보기 위해 분산분석을 한 후 DMR사후검증(Duncan's Multiple Range Test)을 실시한 결과 상·중·하 집단 사이에 유의적인 차이를 보여 가설 II-1은 채택되었다. 이 결과로 미루어 보아 食品安全을 중시하는 집단일수록 우리나라의 식품오염문제를 심각하게 인식하고 있음을 알 수 있다.

식품안전을 중시하는 정도에 따라 輸入/國內産 식품의 신뢰도에 차이가 있는지 알아본 결과 상·중 집단 중·하 집단 간에는 차이가 없으나 상·하 집단 간에는 유의적인 차이를 보여 가설 II-2는 부분적으로 채택되었다. 이 결과로 식품안전을 중시하는 집단일수록 대체로 국내산 식품을 신뢰하는 것을 알 수 있다.

하지만 國內産이라고 해서 모두 안전하다고만은 할 수 없다. 따라서 식

품 품질인증제의 인증품목이 지금보다 확대되어 시행되고 消費者에게 널리 弘報되어야 할 것이다.⁵⁹⁾

食品安全을 중시라는 정도에 따라 무공해식품의 신뢰도에 차이가 있는지 알아본 결과 상·중·하 집단 사이에 P값 0.150으로 유의적인 차이를 보이지 않아 가설 II-3은 기각되었다. 즉 食品安全을 중시한다고 할지라도 무공해에 대한 신뢰도가 높지 않은 것으로 나타났다.

식품안전을 중시하는 정도에 따라 商人의 신뢰도에 차이가 있는지 알아본 결과 상·중 집단간에는 차이가 없으나 중·하 집단, 상·하 집단간에는 유의적인 차이를 보여 가설 II-4는 부분적으로 採擇되었다. 이 결과로 미루어 보아 식품안전을 無視하는 집단만 제외하고 대체로 우리나라의 주부들은 식품상인을 믿지 못함을 알 수 있다.

이는 지금까지도 계속 반복되고 있는 식품위해문제 때문일 것으로 생각되며, 앞으로 안전하지 못한 식품(수입식품 포함)을 利潤이 많이 남는다는 이유로 버젓이 시장에서 판매하는 商人들의 비윤리적인 판매행위는 사라져야 할 것이다.

식품안전을 중시하는 정도에 따라 정부 檢疫의 신뢰도에 차이가 있는지 알아본 결과 상·중 집단간에는 차이가 없으나 중·하 집단, 상·하 집단간에는 유의적인 차이를 보여 가설 II-5는 부분적으로 채택되었다. 특히 세 집단 모두 平均이 2점대로 매우 낮게 나타나 대체적으로 상·중·하 집단 모두 政府의 검역을 不信하는 것으로 나타났다.

政府는 철저한 檢疫을 위해서 우선 輸入國으로서의 기준을 강화해야 할 것이다. 현재 유엔이 제시한 지침(UN Guideline)에 의하면 수출국은 수입

59) 식품 품질인증제는 국립식품 검사소가 식품을 ① 쌀, 사과, 수경상추 등 1차 식품 ② 마가린, 간장, 식용유 등 농수축산 가공식품 ③ 국산 식품을 주원료로 한 전통식품 등 3종류로 나누어 인증마크 사용을 허용하고 있다. 1차 식품에는 '품'자 마크, 가공식품에는 KS마크, 전통식품에는 물레방아 모양의 마크를 부착하여 인증기간은 1년이다.

국의 기준에 따르도록 권장하고 있다. 그런데 우리나라는 각종 安全基準과 規制를 緩和하고 있어 문제다. 消費者의 안전을 지키기 위해서는 가능한 범위 안에서 반드시 輸入國으로서의 기준을 강화하려는 노력을 해야 할 것이다.

또한 지금의 검역체계로는 식품을 포함한 각종 수입식품의 급증하는 物량을 감당할 수 없으므로 대폭적인 投資를 통해 검역체계를 강화하여 安全性 檢査를 철저히 해야 할 것이다.

「가설Ⅲ」 食品安全重視도와 사회인구학적 변인과 연관관계가 있을 것이다.

<표 4-9>와 같이 식품안전중시도에 따라 식품오염 교육여부, 월평균소득, 교육수준이 다를 것이라는 가설에서 식품오염 교육여부, 월평균소득은 통계적으로 有意하게 다르게 나타났으나, 교육수준은 식품안전중시도에 따라 차이가 없는 것으로 나타났다.

食品安全을 重視하는 정도와 식품오염에 대한 教育을 받은 경험 사이에 관계가 있는지 알아보기 위해 Chi-Square검정을 실시한 결과 P값이 0.039로 나타나 가설은 채택되었다. 즉, 식품(식품) 오염에 관한 弘報 내지 消費者教育을 받은 경험이 있는 집단일수록 식품안전을 중요시하는 것으로 나타났다. 따라서 식품안전에 관한 홍보 및 소비자교육을 통해 소비자들의 식품안전에 대한 관심을 증가시키고 올바른 식품선택을 유도할 수 있을 것으로 생각된다.

식품안전을 중시하는 정도와 월평균수입과의 관계를 알아본 결과 P값이 0.004로 나타나 가설은 채택되었다. 즉, 월평균 소득이 많을수록 식품안전을 중요시 여기는 것으로 나타났다. 이는 그만큼 생활의 여유가 생긴다 보니 당연 量보다는 質을 추구하게 되고 다소 價格이 비싸더라도 安全

한 식품을 구입하려는 것으로 생각된다.

그러나 식품안전을 重視하는 정도와 교육수준과의 관계를 알아본 결과 P값이 0.659로 나타나 가설은 기각되었다.

<표 4-9> 식품안전중시도와 사회인구학적 변인 관계

		식품안전중시정도			
		상	중	하	계
식품안전 교육여부	있음	27	14	7	48
	없음	83	106	31	220
	계	110	120	38	268
		카이제곱 값 6.482		P 값 0.039	
소득수준 (만원)		상	중	하	계
	150이하	10	33	11	54
	150-250	19	34	9	62
	250-350	32	26	6	64
	350-450	21	12	9	42
	450이상	10	6	3	19
	계	92	111	38	241
		카이제곱 값 22.367		P 값 0.004	
교육수준		상	중	하	계
	중졸이하	13	8	5	26
	고졸	45	59	18	122
	대졸	45	45	16	106
	대학원졸	8	8	1	17
	계	111	120	40	271
		카이제곱 값 4.133		P 값 0.659	

제 5 장 수입식품 안전성제고를 위한 방안

제 1 절 HACCP제도의 활성화 방안

1. 식품의약품안전청 소관의 문제점과 대응방안

가. 식품위생법관련 규정과의 조화 및 연계성

식품위생법 제32의 2(식품위해요소 중점관리기준)에 단독 조항으로 규정되고 있으나 실제적인 관리는 기존의 관련 조항인 식품위생법 제9조(식품의 제조·가공기준과 성분규격 등) 및 제 21조(시설기준)등 관련규정과의 연계적 관리가 요구된다. 즉 HACCP시스템은 기존의 식품위생 관리제도와 별개로 취급되는 것이 아니라 식품의 규격 기준이나 일반위생관리기준에 근거하여 보다 차원 높은 식품의 위생적 안전성 확보에 그 목적이 있기 때문에 법률체제도 기존의 관련 조항과 연계시켜 규정해야 할 것이다.

나. 행정규제의 한계성

따라서 HACCP지정대상 식품의 제조·가공방법 및 위생관리방법(일반적 위생관리 기준)이나 적정한 제조기준(GMP)은 물론, 일반 행정규제인 지정 승인방법, 변경승인 및 승인취소 또는 심사수수료 등의 규제는 법체제 상 HACCP관리기준에 규정할 사항이 아니다. 즉 모범인 식품위생법에 규정함으로써 행정규제의 한계성을 노출할 가능성을 사전에 배제시켜야 할 것이다.

다. 국제 교역상의 증대

식품의 국제 교역증대로 인한 수출입 식품에 대한 HACCP 시스템의 도입에 대비한 법적 규제가 필요하다. 즉 외국에서 제조·가공하여 수입 하

고자하는 식품에 대하여 국내의 HACCP 시스템 규제를 가할 수 있는 규정이 모법에 반영되어야 할 것이다.

라. 검증 및 심사

HACCP 지정 업소에 대한 감독기관의 검증 및 심사기준 등이 모법에 반영되어 있지 않기 때문에 법적 규제의 한계성이 우려된다. 특히 행정행위의 의무적 규제가 결여됨으로서 지속적인 검증과 감시는 물론 HACCP 시스템의 차원 높은 관리에 차질이 생길 수 있음. 따라서 법률적 근거가 있는 규제가 선행되어야 할 것이다.

마. 관리기준의 다양성

지정대상 식품에 대한 규제, 승인기준, 승인신청기준, 심사 및 평가기준 등 HACCP 시스템 관리 운영상 중요한 사항은 현행과 같이 식품위해요소 중점관리기준(고시)으로 한데 묶어 규정하기보다는 법률체제에 따라 사안별로 각각 별도의 규제가 집행 상 효율적이라 판단된다. 즉, HACCP 관리 및 운영상 필요한 기본적 사항(7원칙·12절차 등)과 그 절차 등을 별도 부령으로 정하고, 기타 전기한 시행 상 필요한 기준 등은 별도 고시로 규정함으로써 탄력적 관리가 가능할 것이다.⁶⁰⁾

2. 법률 체제상의 문제점과 대응 방안

가. 행정규제의 한계성 및 법률적 조화 문제

HACCP 지정 대상 축산물의 제조 가공 방법 및 위생관리 방법은 물론 일반 행정 규제인 지정 승인 방법, 변경 승인 및 취소 또는 심사 수수료 등의 규제는 법 체제상 HACCP 관리 기준에 규정할 사항이 아니다. 즉,

60) 신광순, 전계논문, pp.7-18.

축산물가공처리법 및 동법시행규칙 등에 규정함으로써 행정 규제의 한계성을 노출할 가능성을 사전에 배제시켜야 한다.

특히, 도축장의 경우, HACCP 제도의 적용은 법적으로 모든 도축장에 의무적으로 적용하여야 함으로 현행 축산물가공처리법(제4도, 제8조 등) 및 동법 시행규칙(제2조, 제6조 등)의 관련조항을 대폭 개정하여 HACCP 관련 규정을 도입하거나, 별도의 독립법률인 「도축 및 도계장 법」을 제정하는 방안도 고려할 수 있다(미국, 일본 등 선진국의 예임).

나. 국제 교역상의 문제

WTO 등 국제 교역 증대로 인한 수출입 축산물에 대한 HACCP 시스템 적용에 대비한 법적 규제가 필요하다. 즉 외국에서 제조 가공되어 수입하거나 국내의 축산물을 수출할 경우에 대비하여 이에 합당한 HACCP 시스템을 적용할 수 있는 규정이 축산물가공처리법에 반영되어야 한다. 특히, 앞으로 축산물의 수입에 대비한 상대국가의 HACCP 시행을 전제로 한 축산물의 도입을 법적으로 요구하기 위해서는 관련법규의 정비와 체제가 선행되어야 한다.

다. 검증 및 심사상의 문제

HACCP 지정 업소에 대한 감독기관의 검증 및 심사 기준 등이 모법에 반영되어 있지 않기 때문에 법적 규제의 한계성이 우려된다. 특히, 감독 관청의 행정 행위의 의무적 규제가 결여됨으로써 지속적인 검증과 감시는 물론 보다 차원 높은 HACCP 시스템의 관리에 차질이 생길 수 있다. 즉, 법률적 근거가 있는 행정규제가 모법에 반영되어야 한다.

라. 관리기준의 다양성 문제

지정대상 축산물에 대한 규제, 지정 기준, 신청기준, 심사 및 평가기준 등 HACCP 시스템 관리 운영상 중요한 사항은 현행과 같이 축산물 위해요소 중점관리 기준(농림부 고시)으로 한데 묶어서 규정하기보다는 법률체제에 따라 사안별로 각각 별도의 규제(고시 또는 훈령)가 집행상 효율적이라 판단된다. 즉, HACCP 관리 및 운영상 필요한 기본적 사항(7원칙 12절차 등)과 그 절차 등은 별도로 정하고, 기타 시행상 필요한 기준 또는 지침 등은 별도고시로 규정함으로써 탄력적 관리가 가능하다.⁶¹⁾

3. 관리·운영상의 문제점과 대응방안

가. 협의·조정 기구의 설치 운영

HACCP 시스템의 궁극적 목표가 농장에서 식탁까지의 식품의 안전성 확보에 두고 있는바, 그 행정관리 주체도 연쇄적인 연결고리로 이어지는 것이 원칙이다. 즉 관련부처인 보건복지부·식품의약품안전청(일반식품), 농림부·수의과학검역원 및 농촌진흥청(축산물 및 농산원료 식품), 해양수산부·수산물검사소(수산식품)등 농·축·수산물을 연계한 모든 식품의 안전성 관리를 협의·조정하기 위한 별도 기구를 대통령 또는 국무총리 직속 하에 공식기능으로 신설함으로써 그 활성화가 가능할 것이다.

나. 관리업무의 지방 분담체제 기능의 확립

앞으로 HACCP 지정 및 사후 관리 업무의 점진적 확대실시에 따른 대비는 물론 현행 지방정부와의 기능(허가 및 신고관리 등 행정기능)상 연계가 절대적이다.

따라서, 각 시·도 또는 지방청과 연계된 HACCP 시스템 관리 체제를

61) 상계논문, pp.14-20.

구축함으로서 업무의 상호보완과 효율화가 기대된다.⁶²⁾

다. 민간 자율기능의 활성화 지원

HACCP 시스템은 원래 업계의 자율적 참여와 자주적 실천에 있는바, 관련 업종단체가 주체가 되는 기능의 활성화가 필요하다. 즉 동종 식품의 HACCP 모델 개발, 실천 매뉴얼 개발, 시설설비 및 관리운영에 대한 융자 지원, 교육·훈련 교재 개발 및 교육실시 등 분야별 전문성을 특성화 할 수 있는 체제는 물론 그 기능의 활성화를 기대할 수 있다.

라. 식품업계에 대한 금융지원

식품업계는 중소·영세기업으로서 그 경영특성상 HACCP 제도 도입에 필요한 시설·설비의 보장 및 운영관리(외부 컨설팅 비용 포함)에 소요되는 경비의 국가 차원의 금융지원 자금의 확보와 활용이 제도적으로 뒷받침 되어야 한다. 즉 HACCP 지원법을 별도로 만들거나, 현행의 식품진흥기금 및 농어촌발전특별자금 등의 활용제도의 확립 등이 선행되어야 한다.

마. 범 HACCP 연합회 구성

HACCP 시스템은 궁극적으로 모든 식품의 안전성 확보와 소비자 보호로 국민보건의 향상에 기여하는데 있다 할진대, 국가차원의 범 식품업계 단체들을 연합화한 조직(HACCP Alliance)의 필요성이 대두된다. 또한 소비자인 국민의 의식제고를 위한 교육·홍보 매체의 개발과 보급 활용을 위한 산·학·연의 연대와 성공적 수행을 위한 관련사업의 전개가 국가적 지원책으로 모색되어야 할 것이다.

산업차원에서 부분적으로 HACCP가 도입되고 점진적으로 확산되고 있

62) 김진수, 전계논문, p.8.

으나, 아직 인식도나 도입 의지가 낮아 대중매체를 통한 홍보가 절실히 요구되고 있으며, 대부분의 업체가 고장환경, 관리수준, 종사자 의식등이 열악하거나 낮으므로 이를 보완하는데 필요한 시설개선·보수·교육·훈련이 필요하나 이에 대한 재원과 전문기관 부족으로 HACCP 확신이 어려운 실정이다. 따라서 HACCP를 정착화를 위해서는 교육기관을 양성하여 필요한 전문인력을 확보하고, HACCP 인식제고를 위하여 전문업체를 통한 홍보 전략 수립과 실시, 대중매체인 TV, 신문 등을 통한 홍보, 세미나, 심포지움의 개최 등으로 활성화 단계로 발전시켜야 한다. HACCP에 의한 식품안전 관리는 최신 선진기법으로 식품에 발생할 수 있는 위해를 사전에 관리 차단시키는 체계적이고 과학적인 예방적 관리 기법이므로 우리나라 식품의 안정성 및 건전성 확보에 필수적인 제도로 정착, 확산되어야 하며, 대외 수출경쟁력의 확보차원에서도 반드시 활성화가 필요하다. 종래에 사용되어진 시설점검과 경험위주의 위생관리방식을 탈피하여 국제적으로 권장되고 있는 HACCP 시스템을 확대·적용함으로써 식품위생관리의 효율화 및 선진화를 이룩하고 식품안전성 확보라는 정책수행에 큰 도움이 될 것이다.⁶³⁾

제 2 절 식품안전관리의 발전방안

1. 식품안전관리체계 개선

우리나라의 식품안전은 정부 위주의 체계를 유지함으로써 소비자들의 권리보호와 소비자 참여가 부족한 상태이며, 법체제와 기관의 다원화로 인하여 공조 체계가 불확실하고 그에 따른 책임소재도 명확하지 않다. 또한 중복된 업무처리로 신속한 안전관리체계도 미흡한 상태이다(<표 5-1> 참조)

63) 서광현·김영욱, “HACCP제도와 기업의 대응방안,” 『품질혁신』, 제2권 제2호, 한국품질경영학회, 2001. 12, pp.33-34.

<표 5-1> 식품안전관리체계 당면과제

구분	법체계	조직 및 취약	제도운영
위험 평가	· 법률 이원화 - 식품위생법과 타법률 : 농산물품질관리법, 축산물가공처리법	· 평가기능의 취약 - 시험연구기능 미흡 - 인력 및 조직 취약 - 평가/관리기능 미분리	· 위해물질 기준 설정 미흡 - 기준설정 확대 - 신종 위해물질 기준설정
위험 관리	: 수산물품질관리법 등 ⇒ 일관된 근거법에 의 한 식품 안전 위생관리 수행 어려움 ⇒ 정책비효율성	· 기관간 공조체계 부족 - 감시 책임소재 미흡	· 선진안전관리시스템 정착기반 미비 - HACCP, GAP, Traceability · 수입식품 사전 검사 체계 미흡
위험 정보 교환		· 소비자 참여 장치 미흡	· 정보 공개 미흡 · 소비자참여/ 홍보 프로그램부족 · 생산자 교육 홍보 부족 · 통합정보망 구축 미비

자료: 최지현 외 3인, 『선진국의 식품안전 관리체계와 국내 도입방안』, 한국농촌경제연구원, 2004.12., p.76

최근 5년간 선진 외국이 식품안전수준 제고를 위하여 관리체계를 통합하는 방향으로 전환한 선례를 타산지석으로 삼아 우리나라도 안전관리체계의 일원화를 도모한다면 시행착오 없이 효율적인 식품안전관리 체계를 구축할 수 있을 것이다. 현 정부는 식품안전처를 발족하여 식품안전관리체계의 일원화를 계획하고 있으나, 실질적인 통합 정책은 찬반양론이 엇갈리고 있다. 이에 식품안전관리체계를 일원화 할 경우의 통합할 업무의 범위를 우선 정해야 한다. 식품안전과 관련한 업무 전체를 통합 할 것인지 일부 업무, 즉 단계별 업무를 통합할 것인지, 업무별로 통합을 추진할 것인지가 우선 결정되어야 한다. 둘째, 새로운 조직의 형태를 결정하여야 한다. 「처」, 「청」을 면밀히 검토하여 업무통합 범위, 통합 내용, 기대효과 등에 따라

가장 효율적인 형태로 결정되어야 할 것이다. 식품안전관리체계의 전환은 정부 다른 부처들의 조직재편과 상관이 있을 수 있다. 즉 기존의 노동정책과 사회정책업무가 통합될 경우 보건과 식품의약품업무는 업무 특성상 자연스레 통합되어야 할 것이다. 이러한 통합형 부처의 발족은 국민의 건강과 직결되는 중요 정책이고, 소비자들의 관심이 날로 증대하는 국가 정책이므로 과거의 부처간 정치적 타협이 배제된 과학적인 근거에서 식품안전관리체계가 재편되어야 할 것이다.⁶⁴⁾

2. 식품관리체도의 강화

식품에 표시되어 있는 내용은 기업이 소비자에게 제공하는 중요한 정보이지만, 정보가 표준화되어 있지 못하고, 소비자의 인식도 확산되고 있으나 아직 부족한 상태이다. 기업은 식품표시제를 통해 소비자에게 제품에 대한 정보를 전달하고 있으나, 정보의 형식 등이 표준화되어 있지 못해 원래의 효과를 거두고 있지 못하기 때문이다.

식품표시제도에 대한 홍보강화를 통해 소비자의 표시정보 활용을 활성화하고, 이를 계기로 경쟁을 제고하기 위한 동기부여 방안을 모색해야 한다. 소비자 정보의 확산을 위해 소비자단체를 활용하는 방안도 강구해야 한다. 기업에 대한 규제와 관리도 중요하지만 소비자 스스로 기업으로부터 제공된 정보를 올바르게 이용하는 사회분위기 조성이 요구된다.

식품 표시제도에 대한 홍보강화에 더불어 식품의 영양에 대한 중요성에 대해 소비자 교육을 강화할 필요가 있다. 정부차원의 식품영양에 대한 소비자 교육과 보조를 맞추어 기업차원의 식품영양 교육도 강화해야 한다.

선진국들은 소비자를 대상으로 영양의 중요성과 식생활의 주의사항에 대한 교육에 적극적으로 나서고 있다. 식품 영양표시제도는 소비자가 영양정보를 잘 이해하고 활용할 때 효과를 볼 수 있기 때문이다. 선진국들의 영

64) 정기혜, 전계논문, pp.52-53.

양교육에는 정부와 기업이 동시에 참여하고 있다.

미국 정부는 1970년대부터 인스턴트 식품의 문제를 인식하고 국민들에게 지침을 제공하고 있으며, 일본은 후생성에서 소비자의 영양의 주요성과 식생활 교육을 담당하고 있다. 후생성은 식생활 지침을 보급하고, 성인병 예방이나 영양관리를 위해 지역별로 「공건강과학센터」 운영하고 있다.

즉 정부의 역할은 국민의 건강과 식품안전을 위한 정책을 효율적으로 만들어 집행하고, 올바른 정보를 제공하지 않은 기업을 감독하고 경쟁력 있는 기업을 활성화하여 시장이 효율적으로 운영되도록 하는 것이며, 식품 영양표시를 제공하는 기업이 많지 않음을 고려할 때 정부의 관리·감독이 강화될 필요성이 강화되어야 한다.⁶⁵⁾

정부의 역할은 올바른 정보를 제공하지 않는 기업을 감독하고 경쟁력 있는 기업을 활성화하여 시장이 효율적으로 운영되도록 하는 것이다. 올바른 식품정보는 소비자의 건강과 직결되는 문제일 뿐만 아니라 경쟁력 있는 기업이 성장할 수 있는 건전한 시장을 형성하는 토대가 되기 때문이다.⁶⁶⁾

영양표시제가 궁극적으로 국민의 건강증진을 추구한다는 점에서, 영양표시제가 국민영양정책과 연계되어야 할 것이다. 국제식품규격위원회 식품표시분과에서 제정한 「영양표시에 관한 코덱스 지침」과 「영양강조표시에 관한 코덱스 지침」에서는 서문으로 「영양표시제는 국가의 영양정책과 연계하여야 한다」라고 규정하고 있다. 영양표시제의 선진화를 위해 국민영양정책을 담당하는 보건복지부와 협력 체제를 구축하여야 할 것이다. 현재 영양표시에 관한 규정은 영양성분표시와 영양소함량 강조표시는 식품 등의 표시 기준에서, 유용성표시는 식품위생법 시행규칙에서 다루고 있고 이들 간의 연계가 이루어지지 않고 있다. 그러나 영양이나 건강과 관련한 주장이 점점 많아지고 있는 현실을 감안하고 주요국의 관리체계를 검토하여 영양이나 건강에 관한 모든 표현을 종합적으로 관리하는 방안을 검토하여야 한다. 여기에는 건강강조표시에 관한 검토도 필요하다.⁶⁷⁾

65) 최숙희, 전계논문, pp.75-77.

66) 상계논문, p.77.

3. 식품관리의 과학화 추진

식품의 안전성 확보를 위한 시책은 모두 과학적 근거를 토대로 하여야 하며 식품안전과 관련되는 위해문제, 위해를 제거할 수 있는 방법, 문제원인의 신속한 확인, 식품안전사고의 사회적 비용 등을 새로 연구하고 해결하는 과학적 방법을 모색해야 한다. 이러한 과학적인 연구와 위해평가가 제대로 수행되기 위해서는 다음과 같은 사항들이 추진되어야 할 것이다.

첫째, 식품안전관련 정책의 근거를 강화하기 위해서는 위해 평가에 필요한 연구 활동에 관한 우선순위의 분류조정, 위해평가 방법의 개발 및 정책결정 과정에서의 적용, 과학정보이용, 정책결정에 필요한 위해평가의 정기적 실시 및 검토 등을 수행해야 한다.

둘째, 공중보건과 식품안전에 있어 잠재적 위해를 확인하기 위하여 식품안전문제를 예방하고 예견할 수 있는 감시체계 등 관련 기술개발, 잠재적 위해를 특성화시킬 수 있는 미생물 및 화학적 위해평가방법 개발, 새로운 위해를 확인할 수 있는 미생물, 화학물질에 대한 신속검사 방법의 개발이 촉진되어야 한다.

셋째, 우리나라 식품 위생 행정 정책은 좀 더 장기간의 연구나 검토 없이 단기간에 수립, 집행되는 경우가 많아, 정책의 실효성도 낮고, 예상하지 못하였던 문제점이 밝혀져, 소기의 성과를 거두지 못한 경우가 많았다. 따라서 하나의 정책을 수립하기 전에 충분한 자료의 수집, 연구 검토, 각계의 의견 수렴 과정을 거치는 등 충분한 연구 검토를 거친 후 정책을 수립하고 이를 적용하도록 하여야 한다.

넷째, 기준·규격의 과학화 국제화도 장기적으로 추진되어야겠다. 즉 식품 등의 기준·규격을 Codex 기준·규격 및 선진국의 기준·규격과 조화시켜, 여건 변화에 탄력적으로 대응하여 불필요한 통상마찰을 최소화하고, 제조 가공업자의 신제품개발 등 다양한 기술개발을 유도하기 위하여 기

67) 식품의약품안전청 식품안전과, 『영양표시제도 개선방안 연구』, 2001, pp.183-184.

준·규격 관리를 품질 중심에서 위생 중심으로 전환하고, 식품첨가물공정 대상 품목의 확대 및 사용기준 정비 등이 계속 추진되어야 한다.⁶⁸⁾

가. 식품안전 마인드 강화

우리나라에서 일어났던 식품안전사건의 원인은 크게 다섯 가지로 정리할 수 있다. 첫째, 식품제조 및 유통업자의 고의적인 범법행위, 둘째, 식품제조 및 유통업자의 무지와 부주의에 의한 사건, 셋째, 식품법규의 모순이나 해석상의 문제의 의한 사건, 넷째, 식품 제조업자들의 과열경쟁 및 상호비방 과고에 의한 사건, 다섯째는 비전문가들의 무보한 고발 등이다. 이들 5가지의 문제점을 분석하면 다음과 같다.

첫째, 식품제조업자나 유통업자의 무지와 부주의에 따른 사건은 그 동안 가장 많이 일어난 식품안전사건의 유형으로, 주로 위생관념의 부족으로 인한 불결한 제조환경, 비위생적인 제조시설과 방법, 첨가물의 오남용, 부적절한 제품관리 등에 기인한 것이다.

둘째, 식품의 제조·유통과정에서 실수로 인한 안전사건들은 업체의 신용과 명성에 직접 관련되기 때문에, 업체 스스로 자율적인 관리를 강화하고 있고, 식품위생에 대한 소비자와 제조업자의 의식수준이 높아짐에 따라 개선될 것이다.

셋째, 행정당국의 미숙이나 법규 제정 및 적용의 불합리에 따라 일어난 대표적인 식품안전사건이 콩나물농약 사건으로, 이는 콩나물도 다른 채소처럼 농약 안전 사용기준과 잔류허용량을 제정하여 관리하면 국민건강도 증진시키고, 재배업자도 보호할 수 있을 것이다.

넷째, 업계내의 과열경쟁과 상호비방은 협회의 자정노력이 필요하다. 끝으로, 비전문가단체나 검찰이 충분한 검증과 전문가의 자문을 받지 않고 성급하게 폭로하거나 고발하여 일어나는 안전사건이 늘어나고 있고, 이들이 주는 사회적 충격 또한 커지고 있다. 이들 사건은 주로 식품재료나 제

68) 김진수, 전계논문, p.9.

조공정에서 생성되는 물질에 대한 유해론에 근거를 두고 있고, 소비자, 업체 및 문제를 제기한 단체의 의식수준이 일정 수준에 도달하였을 때 야기되는 현대적인 식품안전 사건이라 할 수 있다. 이런 부류의 사건은 앞으로 계속 증가할 것이며, 이에 대한 대비책을 세워야한다.

이러한 식품안전사건의 부작용을 최소화하고, 좀 더 성숙하고 발전적인 계기를 마련하려면 원료 농산물 생산자, 식품제조업자, 소비자, 문제제기기관 그리고 언론 모두가 과학적인 근거를 바탕으로 진지하게 문제에 접근하는 태도가 필요할 것이다.⁶⁹⁾

나. 식품안전 법률의 국제적 통찰

식품의 안전성에 대한 요구사항은 법적 요구이자 모든 소비자의 요구사항이다. 그런데 법적 요구사항이란 기본적인 것이므로 그것이 충족되었다고 해서 소비자를 만족시킬 수는 없다. 또한 현실적으로 식품의 안전성은 정부의 지도감독도 중요하지만 이는 한계가 있으므로 업체 스스로가 해야 한다.

그리고 식품을 안전하게 만드는 것이 이윤창출이라는 기업의 목표에 부합되므로 기업은 법적 요구뿐만 아니라 다양한 고객의 요구까지 충족되면서 식품의 안전성을 실험하고자 노력해야 할 것이다.

식품안전성의 실현은 결국 어떤 규정을 준수하는 것이고, 그 규정이란 법적 요구는 물론 소비자의 요구까지 충족할 수 있는 업체의 자체적인 절차인데, 그 예가 위해요수중점관리제도나 위생관리제도이다. 소비자는 자신이 먹는 식품의 생산업체가 어떤 규정을 준수하는지 알고자 하고, 물론 식품업체도 소비자에게 자신들의 식품안전성에 대한 노력을 알리고자 원한다.

그래서 제품 공정이 규정된 요건을 충족시키고 있음을 제3자가 보증하는 인증제도가 필요하고, 인증제도는 식품업체 스스로의 식품안전성에 대한

69) 한웅수, 전계논문, p.8.

자발적인 노력을 촉진하며 그래서 선진국일수록 신뢰성 있는 제3자 기관에 의한 인증제도가 발달되어 있다.

우리의 식품을 세계에 수출하고 또 수입해야 하는 현실에서 국제표준에 의한 인증이 필요하다. 식품의 안전성 인증은 국제적 요구사항이고, 무역에서 국제적 표준이 당사자간의 안전성에 대한 신뢰를 제공하여 교역을 촉진하는 기능을 하고 있다. 위해요소중점관리제도는 식품안전을 위해 국제적으로 인정된 제도이므로 이 제도의 이행이 입증되면 그 식품의 안전성을 보증하는 방법이 된다. 이러한 상용인증과 정부의 당국에 의한 감독이 서로 보완될 때 식품안전체계가 효과적이고 탄력적이 될 것이다.

식품의 안전성 요구는 모두에게 적용되는 필수적인 것이지만, 품질관리 시스템은 자율적인 것이다. 식품업체는 식품의 안전성만을 다루기 위해 위해요소 중점관리제도를 선택 할 수 있고, 혹은 식품안전성은 품질의 한 구성 요소이므로 위해요소 중점관리제도를 품질관리체계에 통합할 수도 있다. 실제로 위해요소중점관리제도가 품질관리체계와 통합될 때 효과가 크다.

다. 식품안전 주체의 역할 강화

식품안전성 확보의 주체는 정부, 생산자, 산업체, 소비자이며 각자는 식품안전성 확보를 위한 임무와 역할이 있다. 정부는 국민에게 안전한 식품을 제공하기 위하여 식품안전성 확보를 위한 정책수립, 안전성 평가, 규제와 관리 등의 분야가 필요하며, 생산자는 안전한 식품을 생산하기 위한 재배 및 생산단계에서 생산품의 안전성 확보, 기업체의 경우 식품을 가공, 제조, 유통, 판매 및 수입에 대하여 안전성 확보, 소비자는 안전한 식품을 소비하기 위한 정보, 신속검출, 평가 기술 등이 필요하다. 또한 대기업은 자체 연구기관이 있으므로 식품안전성을 확보하기 위하여 필요한 연구를 수행할 수 있으나 일반 중소기업의 경우 식품안전성 확보를 위하여 필요한 연구를 수행할 수 있는 여건이 갖추어져 있지 못하다. 따라서 공익적인

차원에서 식품안전성 확보를 위한 연구가 필요하다. 중소기업의 대한 식품 안전성 확보를 위한 정부의 연구지원 정책도 정부의 역할이다.⁷⁰⁾

첫째로 정부에 대하여 식품정책 수립을 위한 기초자료를 제공하고 2004년에 발생하였던 만두문제와 같이 긴급한 식품 안전문제의 신속한 판단을 위한 정보제공, 식품 행정, 규제, 관리, 검역에 필요한 식품안전성 평가 자료 및 정책자료에 대한 연구가 필요하다.

둘째로 생산자에 대하여 생산 단계에서 위해요소의 유입 차단기술, 위해물질 신속 간편 검지기술 및 생산품목별 식품 안전성에 관한 정보를 제공하는 연구가 필요하다.

셋째로 산업체에 대하여 제조 및 가공 단계에서 위해요소 제어 및 저감화 기술, 유통단계에서 식품 안전성 유지기술, 수입식품의 안전성 평가 및 정보제공, 위해요소 신속 검지기술, 식품 안전성 및 유효성 평가기술에 대한 연구와 국제적 공조에 대한 국제적인 Network구축이 필요하다(<표 4-2> 참조).

70) 하재호, 전계논문, pp.33-34.

<표 5-2> 식품안전성 확보를 위한 각 주체 및 역할

주 체	역 할	역할 수행을 위한 식품안전성 관련 분야
정 부	식품안전에 관련된 행정, 규제, 관리, 검역	<ul style="list-style-type: none"> · 정책수립을 위한 기초자료 · 긴급한 식품 안전문제 결정을 위한 정보 · 식품 행정, 규제, 관리, 검역에 필요한 식품 안전성 평가 자료(모니터링 포함) · 식품안전 정책자료 · 국가간 네트워크 구축
생산자	안전식품 재배 및 생산	<ul style="list-style-type: none"> · 생산단계에서 위해물질 유입 차단기술 · 위해물질 신속 간편 검지기술 · 생산품목별 식품안전성 정보
산업체	안전식품 가공, 제조, 유통 및 수입	<ul style="list-style-type: none"> · 제조 및 가공단계에서 위해요소 제어 및 저감화 기술 · 유통단계에서 식품안전성 유지기술 · 수입식품의 안전성 자료제공 · 위해요소 신속 검지기술 · 식품안전성 및 유효성 평가기술 제공
소비자	안전식품 소비	<ul style="list-style-type: none"> · 식품안전성 평가에 대한 과학적 자료제공 · 식품안전성 감시를 위한 신속 간편검지기술 · 식품안전 네트워크를 통한 종합정보 · 교육 및 홍보자료
연구기관	공익적 목적의 식품 안전성 확보기술 종합연구	<ul style="list-style-type: none"> · 식품안전에 관한 수요에 대응한 연구

자료: 한재호, “우리나라의 식품안전성 문제의 현황과 연구방향,” 『식품과학과 산업』, 제 38권 제2호, 한국식품과학회, 2005. p.35.

제 3 절 설문분석 결과에 따른 제언

설문분석의 결과를 통해 다음과 같은 문제점을 도출할 수 있다.

식품의 경우 일반적으로 소비자는 급성의 안전사고만 문제로 생각하고 만성적인 안전문제는 무시하는 경향이 있으나 오히려 만성적인 위해로 인한 안전문제보다 보다 무서운 것이라는 것을 인지하여야 한다. 그러기 위해서 우선 소비자의 안전에 대한 인식제고가 이루어져야 하는데 실증분석에서 살펴본 바에 따르면 식품안전(농산물을 중심으로)에 관한 교육이나

강연을 받은 경험이 전혀 없다고 응답한 주부가 전체 응답자의 82.7%나 되는 것으로 나타났다. 이는 현재 매우 심각하게 나타나고 있고 그로 인한 피해를 대다수 사람들이 있는 부정, 유해, 불량식품에 대한 실태나 문제점, 그에 대한 대책을 피는데 있어서 국가나 민간단체 등에서 교육이나 홍보활동 등이 전혀 없음을 의미하는 것이다.

따라서 다음과 같은 제언을 하고자 한다.

첫째, 정부에서는 정부기관이나 반상회보, 마스크 등을 통해 주부들을 대상으로 식품오염에 관한 정보와 부정, 불량, 유해식품에 대한 감별법에 관한 교육 및 개선활동을 지금보다 적극적으로 실시해야 할 것이다. 또한 식품제조업자들의 비양심적인 태도로 인해 발생한 피해에 대해 행정적·법적인 규제조치를 강화하고 국민건강을 직접적으로 해치거나 피해를 주는 식품오염문제에 대한 좀 더 철저한 보건대책과 아울러 이에 따른 시행조치를 마련해야 할 것이다.

미국의 FDA는 식품과 의약품의 안전성 확보에 절대적인 권위를 갖는다. 식품분야에서는 오염·불안전한 식품의 회수·모니터 및 불법식품을 압수하는 등 감시·분석과 준수법적 법집행을 위하여 미전역을 10개 권역으로 구분, 지구사무소 운영 및 21개 지역 사무소를 설치·운영한다. 9천명의 전문인력과 연간 8억불을 투입하여 과학적이고 전문적인 안전기준 및 규격을 제시하는 한편 엄격한 감시를 집행하고 있다. 즉, 미국 전체 소비지출액의 약 1/4에 해당하는 1조달러 이상의 제품을 점검하여 완벽한 안전관리를 하고 있는 것이다.

이처럼 우리나라의 식품의약품 안전본부 또한 FDA처럼 세계적 권위를 인정받는 기관으로 발전시켜 나가야 할 것이다.

둘째, 현재 많은 주부회원을 갖고 있는 민간단체(소비자단체)에서는 불량, 유해 특히 수입식품에 대한 좀더 철저한 교육과 개선활동을 실시해 모

든 주부들이 이로 인한 피해를 입지 않도록 해야 할 것이며, 비양심적인 식품제조업자나 업체에 대해선 불매운동과 더불어 사회적으로 문제화시켜 국민건강을 해치는 사람들을 더 이상 방치하지 않도록 압력단체로서의 역할을 수행해야 할 것이다. 또한 식품오염문제를 해결하기 위한 캠페인을 조직적이고 일관된 시스템하에서 실시해야 할 것이다.

셋째, 식품 제조업자나 수입업자는 국민전체의 건강을 책임지는 막중한 책임감과 의무감을 갖고 안전한 식품을 공급해야 하며, 인체에 유해한 농약이나 과도한 식품첨가물의 사용을 줄이고 이의 올바른 용법과 적정량의 사용으로 국민건강에 도움이 될 수 있는 식품개발에 주력해야 할 것이다.

넷째, 주부들은 앞으로 가족의 건강을 위해 식품안전에 대한 정보를 반드시 수집해야 할 것이다. 이러한 올바른 식품선택을 위해서 다양한 교육 프로그램에 적극적으로 참가할 수 있는 마음가짐과 태도의 변화가 요구된다. 또한 유해식품으로 인한 피해를 줄이기 위한 방법으로 식품구입시 원산지를 확인하고 식품첨가물, 유효기간, 포장상태 등을 좀 더 세심히 점검해야 할 것이다.

특히 안전하지 못한 식품을 구입하거나 그로 인한 피해를 입었을 때는 즉시 민간소비자단체나 여성단체, 행정당국 등에 처벌 및 시정을 요구하는 적극적인 고발의식도 발휘해야 할 것이다.

제 6 장 요약 및 결론

제 1 절 요약 및 결론

우리나라는 의식산업의 규모가 최근 크게 증가하고 있으며 가공식품의 비중도 빠른 속도로 증가하고 있으며 이러한 산업의 발전과 더불어 수입식품의 사용이 일반화되어 가고 있다. 이러한 식생활 패턴의 변화에 맞추어 식품안전관리체제를 재정비하는 일도 세계적인 추세에 발맞추어 발전하고 있다. 이를 위하여 위해물질의 과학적 위해분석을 근거로 우리나라에 맞는 독자적인 식품안전관리 체계구축을 통하여 수입식품에서 기인하는 위해로부터 국민의 건강을 보호하고 생산자·소비자 피해를 최소화하는 국가 식품위해 관리체계를 지속적으로 구축해 나갈 것이다.

그러나 식품의 안전성 확보는 정부의 기능만으로 불가능하다. 식품의 원료의 생산, 가공, 유통종사자와 수입에 종사하는 사람과 실제 소비하는 소비자까지 관계되므로 이들이 모두 유기적 협조체제를 구축하여야 효율적 관리가 가능할 것으로 보인다. 그러나 이 업무는 정부가 주도적으로 수행해야하므로 효율적인 식품안전관리체계를 구축하기 위해서 우선 합리적으로 실질적인 법, 제도를 마련하여 식품의 안전성을 보장할 수 있도록 하고 관련 분야의 참여를 유도해야 할 것이다. 이를 위해서는 다음을 제언한다.

첫째, 식품안전성 확보를 위한 정부의 관리부서가 대상별로 분산되어 있기 때문에 종합적인 안전성관리가 상당히 어렵고 경우에 따라서는 혼란스럽다. 지금과 같이 각 부처의 소관업무와 관련되는 대상을 관리하는 경우 업무의 연속성, 접근성 등 관리하기 쉬운 장점도 있으나 원료의 생산과 진작을 담당하는 부서에서 관리와 규제를 담당하는 것은 꼭 바람직하다고

보기는 어렵다. 그러므로 모든 업무가 전문화되는 경향에 따라 심도 깊게 검토되어야 한다.

둘째, 각 부처별로 분산되어 있는 기능을 적절히 통합 관리 할 수 있는 실질적 권한이 있는 공동관리체를 구성할 필요가 있다.

셋째, 우리의 식량사정과 수입자유화에 따라서 식품원료와 가공식품의 수입 물량은 계속 증가하고 있고, 수입국도 다변화될 것이므로 수입식품의 안전관리 강화는 절실한 문제이다. 수입식품의 안전관리 강화를 위하여 수입원산지의 생산과정 관리 강화 수단을 마련하여야 한다.

넷째, 관련 업종의 상호이익을 위하여 설립된 각종 협회의 기능을 확대하고 보강하여 이들 협회가 명실상부한 생산 품목의 안전성을 확보할 수 있는 기능을 갖도록 하여야 한다. 국가기관은 협회의 검사능력과 기능을 정기적으로 점검하여 그 자격을 평가하는 정도만을 담당함으로써 상당한 기능을 민간에 이양할 수 있어 업무축소가 가능할 것이다.

다섯째, 국제간 교역의 확대로 국가간 분쟁의 소지가 많은 식품규격과 식품첨가물 사용 등의 분야에서 우리의 주장을 펴기 위해서는 과학적 뒷받침이 절대적으로 필요함으로 국내연구기관의 확대와 활성화가 필요할 것이다. 또한 정책적 검토나 제도의 보완을 위한 연구 활동과 연구소 증진도 필요할 것이다.

국민에게 안전한 식품의 공급은 국방과 함께 중요한 정부의 의무이자 피할 수 없는 책임이다. 안전한 식품을 공급하기 위해서는 원료, 처리, 가공, 유통, 소비 등 전과정에 대한 안전성이 확보되어야 하고 안전성 확보를 위해서는 정부의 뚜렷하고 체계적이며 효율적인 식품안전관리제도의 수립이 우선되어야 한다.

전 국민에게 안전식품을 공급함으로써 식품에 의한 피해를 방지하는 데는 정부의 힘만으로는 불가능하므로 식품을 관장하는 정부의 부서는 물론

학계, 관련연구소, 업계 그리고 소비자까지 상호협력과 유기적인 관계 유지가 절대 필요하다. WTO체제하에서의 식품수입은 계속될 것이며, 앞으로도 우리의 수입은 계속 증가할 것이다. 이에 대해 올바른 식품문화의 함양과 올바른 국가적 정책과 제도, 검역기능의 강화, 감시제도의 효율화, 유전자 변형식품의 위해성 문제, HACCP제도의 활성화 등 정부는 장기적인 안목을 가지고 실생활과 바로 연결되는 식품안전성 강화를 위해 노력해야 할 것이다.

제 2 절 연구의 한계 및 향후 연구과제

본 연구의 식품안전성과 관련된 외국문헌의 자료가 부족한 점이다. GMO와 무역과의 법적인 문제에 관한 논문은 쉽게 확인할 수 있으나 식품안전성과 관련된 논문은 자국분석 논문 위주의 발표가 이루어지고 있기 때문이다. 둘째, 식품안전성과 관련되어 식품안전청의 발족이 과학적으로 단원화와 일원화 특 통합형 중 어느 쪽이 우리나라에 적합한지 사회적 이슈화가 되고 있으나 연구문건이 아직 부족하여 과학적으로 분석하지 못했다는 점이다. 셋째, 식품안전관리의 분석을 이루어졌으나 식품위해 사례연구 분석과 소비자보호제도에 대한 연구가 부족한 점이다.

이러한 내용을 기반으로 향후 식품안전청의 발족으로 인하여 발생하는 장·단점 분석과 함께, 식품위해 사례연구분석을 실증적으로 분석하고 이에 관련하여 소비자보호제도가 제도적으로 얼마나 적합한지에 대한 분석은 추후 계속하여 발전시켜야 하는 연구과제를 안고 있다.

참 고 문 헌

【국내문헌】

1. 단행본

- 김성훈, 『수입식품 이대로 좋은가?』, 중앙대학교출판부, 1997.
- 김재수, 『미국 농업정책과 한국 농업의 미래』, 백산출판사, 2005.
- 대한무역진흥공사, 『주요국의 수입식품검사제도』, 1995.
- 보건복지부, 『보건복지통계연감』, 각년도.
- _____, 『식품공전』, 1995.
- 식품의약품안전청, 『유전자재조합식품 안전성연구회 보고서』, 2000.
- _____, 『유전자재조합 콩 안전성평가자료 심사결과』, 2000.
- _____, 『영양표시제도 개선방안 연구』, 2001.
- _____, 『2006년 식품의약품통계연보』, 제8호, 2006
- 신광순, 『미국 FDA의 제도와 기능』, 신하출판사, 1996.
- 이계임·최지현·김민정, 『농식품 품질경쟁력 제고를 위한 식품표시제도의 효율적 운영방안 연구』, 한국농촌경제연구원, 2005.5.
- 이성우, 『미국 FDA 총람』, 신유문화사, 1993.
- 이정환, 『WTO 농업협상과 우리나라 식품산업의 대응 방향』, 한국농촌경제연구원, 2003.
- 정기혜 외, 『Cold-Chain System 구축을 통한 식품유통구조 개선』, 한국보건사회연구원, 1996.
- 최성락, “위해물질에 대한 사전예방 식품안전관리 정책방향,” 『보건복지포럼』, 제118호, 한국보건사회연구원, 2006.8.

최지현 · 박근필 · 송성환, 『중국산 수입 농식품의 안전성 확보방안』, 한국농
 촌경제연구원, 2005.12.

최지현 외 3인, 『선진국의 식품안전 관리체제와 국내 도입방안』, 한국농촌
 경제연구원, 2004.12.

한국농촌경제연구원, 『농식품 품질경쟁력 제고를 위한 식품표시제도의 효
 율적 운영방안연구』, 2005

한국소비자보호원, 『수입상품 소비실태 및 의식조사』, 1994.

한국식품연구소, 『수입식품 관리제도 개선 연구』, 1993.

허정자, 『현대인의 건강한 삶을 위한 생활전략 보고서』, 네이버지식시장,
 2006.

2. 연구논문

김대병 외, “영양표시제도 정착화사업-영양표시제도 개선방안 연구,” 『식품
 의약품안전청연구보고서』, 제5권, 식품의약품안전청, 2001.

김상묵, “제조물책임법의 문제점,” 『중앙법학』, 제5권 제2호, 중앙법학회,
 2003.

김정원, “식품의 안전성 확보를 위한 국제기구 및 미국의 연구동향,” 『보건
 산업기술동향』, 보건복지부, 2001.

김재수, “미국 식품안전관리제도 현황과 시사점,” 『농촌경제』, 제28권 제4
 호, 2005.

김진수, “국제화와 선진 식품안전관리,” 『식품산업과 영양』, 제7권 1호, 한
 국식품영양과학회, 2002.

김태산 외, “GMO 안전성 규제현황,” 『원예과학기술지』, 제18권 제6호, 한
 국원예학회, 2000.

- 노병의·반성오, “미국의 식품위생관련 제도 및 법규,” 『대한보건연구』, 제 28권 4호, 대한보건협회, 2002.
- 박명섭 외, “어류 및 수산식품에 관한 Codex 위원회의 안전성 기준에 관한 연구,” 『해양비즈니스』, 제5호, 한국해양비즈니스학회, 2005.6.
- 박선희, “유전자재조합 농산물의 식품 안전성,” 『한국작물학회』, 제46권. 2001.
- _____, “우리나라의 유전자재조합식품의 안전성 평가제도,” 『농업생명과학』, 제9권 제2호, 한국생명과학학회, 2002.
- 박종세, “식품의 안전성과 KFDA,” 『식품과학과 산업』, 제30권 3호, 1997.
- 박지현, “유전자변형농산물을 둘러싼 국제적 논의 현황과 시사점,” 『세계경제』, 제4권 제6호, 세계경제연구원, 2001.
- 박홍규, “식품산업의 최근 흐름과 신용평가,” 『나이스 신용정보』, 2002. 9.
- 송동수, “유럽에서의 유전자변형생물체(GMO)에 대한 안전관리체계,” 『환경법연구』, 제24권 1호, 2002.
- 신광순, “HACCP제도의 당면과제와 발전방안,” 『HACCP제도의 빠른 정착을 위한 정책세미나 발표집』, 한국농어민신문, 2001
- _____, “국가식품안전확보를 위한 HACCP의 역할과 전망,” 『보건산업진흥포럼』, 2001.
- _____, “국가식품안전확보를 위한 HACCP의 역할과 전망,” 『WHO/WPRO 후원 제15회 보건산업진흥포럼』, 한국보건산업진흥원, 2001.
- 신동화, “식품안전 관리 제도의 선진화 방안,” 『제48차 논문발표집』, 한국식품영양과학회, 2000.
- 양병우 외 3인, “일본의 식품안전관리제도 고찰,” 『2003년도 동계학술대회 발표논문집』, 한국축산경영학회, 2004.
- 양병우·엄영숙, “식품안전성 관리제도와 정책과제,” 『농정연구센터』, 제

- 101호, 2001.
- 양병훈, “식품안전 관리제도의 개선방안,” 『신농업농촌특별대책 실천방안 연구 발표자료집』, 2003.
- 유영철, “주요 선진국 식품행정체제의 변화와 방향: 위험분석에 기초한 식품행정조직의 구성을 중심으로,” 『한국사회와 행정연구』, 제15권 제2호, 2004. 8.
- 이은섭·이양기, “WTO체제하의 무역과 환경의 연계,” 『무역학회지』, 제30권 제3호, 한국무역학회, 2005.
- 이종영, “식품안전성확보와 식품규제의 한계,” 『중앙법학』, 제6집 제4호, 중앙법학회, 2004.
- 임정빈, “세계 농산물 교역질서의 변화 동향과 전망,” 『산업경제』, 제13집, 2002.
- 장문상, “HACCP 도입에 따른 문제점 및 향후 과제,” 『보건산업진흥포럼』, 2001.
- 정기혜, “식품안전관리체계 현황과 개선 방향,” 『식품과학과 산업』, 제36권 2호, 한국식품과학회, 2003,6.
- 최지현, “농산물 생산 및 유통단계의 안전성 관리 실태와 개선방안,” 『농촌생활과학』, Vol.24, No.3. 농업진흥청, 2003.
- 정태영, “유전자재조합 식품의 안전·윤리와 관련된 규제 현황 및 바람직한 방향은?,” 『농업과학기술원』, 2003. 4.
- 최성락, “위해물질에 대한 사전예방 식품안전관리 정책방향,” 『보건복지포럼』, 제118호, 한국보건사회연구원, 2006.8.
- 최숙희, “식품표시제 동향과 과제,” 『여성경제연구』, 제2집 1호, 한국여성경제학회, 2005
- 최지현 외, 『선진국의 식품안전 관리체계와 국내 도입방안』, 한국농촌경제연

- 구원, 2004
- 최지현, 이계임, “주요 농축산물 안전성의 효율적 관리방안,” 한국농촌경제연구원, 2001.
- 최지현, “농산물 생산 및 유통단계의 안전성 관리 실태와 개선방안,” 『농촌생활과학』, Vol.24, No.3. 농업진흥청, 2003.
- 하재호, “우리나라의 식품안전성 문제의 현황과 연구방향,” 『식품과학과 산업』, 제38권 제2호, 한국식품과학회, 2005.
- 한응수, “국산 농식품 소비촉진을 위한 식품안전성 관리제도 개선방안,” 『농협경제연구』, 제28집, 2003.
- _____, “식품안전법령의 문제점과 기본법 제정원칙,” 『식품경제연구』, 제33호, 농협경영연구소, 2004.6.
- 현태선·김완수, “일부 도시 주부들의 수입농산물과 유기농산물에 대한 인식 및 소비실태 조사,” 『지역사회영양학회지』, 제2권 제1호, 1997.
- 황수철, “일본 푸드시스템 전개와 과제: 식품산업의 구조변화를 중심으로,” 『농촌사회』, 제10권, 한국농촌사회학회, 2000

【외국문헌】

- 新山陽子, 『食品安全ツステムの實踐理論』, 昭和堂, 2004.
- ヅェリー, A. 카즈우엘, 『食品安全と榮養の經濟學』, 農林統計協會, 2004.
- 中嶋康博, 『食品安全の經濟分析』, 日本經濟評論社, 2004.
- CES(Commission of the European Communities), *White Paper on Food Safety*, Brussels, 2000.

- Codex, Report on 27th session of Codex Alimentarius commission, 2003.
- Coulston, F., A.C. Kolbye, "Biotechnologies and food: assuring the safety of foods produced by genetic modification," *Reg. Toxicol. Pharmacol*, 12:S1-S196, 1990.
- Dror, Y., "Special Vs. Generalists: A Mis-Question," *Public Personnel Review*, Jan, 2000.
- Fuchs, R. L., Astwood, J. D. "Allergenicity assessment of foods derived from genetically modified plants," *Food. Tech.* pp.83-88. 1996.
- FAO, *Developing of A Good Agricultural Practice Approach*, Food and Agricultural Organization, 2003.
- FAO & WHO, *Report of joint FAO & WHO Expert consultation on allergenicity of foods derived from biotechnology*, 2001.
- Henson, S. and B. TRailll, "The Demand for Food Safety," *Food Policy*, Vol.18. 1993.
- Hoban, T.J., "Consumer acceptance of biotechnology: An international Perspective," *Nature Biotechno*, Vol. 15, 1997.
- _____, "Consumer acceptance of biotechnology in the United Atates and Japan, *Food Techno*, Vol. 53, 1999.
- International Food Biotechnology Council and international Life Sciences Institute, *Allergenicity of foods produced by genetic modification, Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, Vol. 36, CRC Press, Florida, USA, 1996.
- Loaharanu, P. "Irradiation as a cold pasteurization process of food," *Veterinary Parasitology*, Vol. 64, 1996.
- Lustre, A.O., Ang, L., Dianoco, A., Cabalfin, E.F. and Navvarro, Q.O., "Philippine's experience in marketing irradiated foods," *Paper presented at the ASEAN workshop on Food Irradiation*, Bangkok, Thailand, 1985.

- Marcotte, M. "Irradiated strawberries enter the U.S market," *Food Technol*, 1992.
- Meer R.R. and S.L. Misner, "Food safety knowledge and behavior of expanded food and nutrition education program participants in Arizona," *Journal Food Prot.*, Vol. 63, 2000.
- Moy J. and L. Wong, *Recent market tests of irradiated tropical fruits in the United States. Proceedings of the International Conference on Tropical Fruits*, Kuala Lumpur, Malaysia, 1996.
- Redmond, E.C. and C.J. Griffith, "Review consumer food handling in the home: a review of food safety studies," *Journal Food Prot.*, Vol. 66, 2003.
- Sampson, H.A., "Food hypersensitivity: Manifestations, diagnosis and natural history," *Food Technol*, 1992.
- Timothy, F.J. and Diane Eigsti Geber, "Perceived etiology of foodborne illness among public health personnel," *Emerg. Infect. Dis.*, Vol. 7, 2001.
- Titlebaum, L.F., Dubin, E.Z. and Doyle, M., "Will consumers accept irradiated foods?," *Journal food safety*, Vol. 5. 1983.
- Weise Research Associates, *Consumer Reaction to the Irradiation concept, A Summary Report. Weise Research Associates, Inc.* U. S. Department of Energy By-product Utilization program, March, 1984.
- Wilson, John S., Tsunehiro Otsuki, "Food safety and trade :winners and losers in a non-harmonized world," *Journal of economic integration*, Vol. 18. No.2, 2003. 6.

【인터넷사이트】

경희대학교생화학사이트	(http://web.kyunghee.ac.kr/~ahelixer/)
국립농산물품질관리위원회	(http://www.naqs.go.kr/)
기독교청년의료인회	(http://dioxin.peacenet.or.kr/)
네이버 포탈사이트	(http://www.naver.com/)
농림수산부	(http://www.maf.go.kr/)
농생명과학연구정보센터	(http://www.alric.org/)
세계무역기구	(http://www.wto.org/)
세계보건성기구	(http://www.who.org/)
생명공학연구원 바이오진	(http://biozine.kribb.re.kr/)
소비자보호단체협의회	(http://www.consumernet.or.kr/)
식품의약품안전청 홈페이지	(http://www.kfda.go.kr/)
야후 문서 데이터베이스	(http://www.yahoo.com/)
유전자조작식품반대생명운동연대	(http://my.dreamwiz.com/antigmo/)
CJ	(http://www.cjfoodsafety.co.kr/)
영국 식품규격청	(http://www.food.gov.uk)

부록 : 설 문 지

본 설문조사는 수입식품 안전성에 관한 주제로 박사학위 논문을 작성하는데 목적이 있습니다. 귀하의 의견은 본 논문이외의 다른 목적에는 사용되지 않을 것임을 밝혀드립니다. 한 문항이라도 빠짐없이 성의껏 답해주시면 감사하겠습니다.

- I. 다음은 식품 구매에 관한 일반문항입니다. 가장 적합한 항목에 ○표해 주십시오.
1. 귀하는 식품을 주로 어디에서 구입하십니까?
① 백화점 ② 시장 ③ 대형마트 및 슈퍼마켓 ④ 행사(자동차 등) 및 기타
 2. 귀하가 식품을 구입할 때 가장 중요하다고 생각하는 것은 무엇입니까?
① 가격 저렴 ② 맛 ③ 조리방법 ④ 식품안전 ⑤ 쓰레기 문제 ⑥ 기타
 3. 귀하는 수입식품을 얼마나 자주 먹는다고 생각하십니까?
① 전혀 먹지 않는다 ② 자주 먹지 않는다 ③ 대체로 먹지 않는다
④ 자주 먹는다 ⑤ 매우 자주 먹는다
 4. 귀하가 지난 한 달동안 가장 자주(횟수) 혹은 많이(구매량) 구입한 수입식품 품목은 무엇입니까?
① 곡물 ② 야채(나물류 포함) ③ 과일 ④ 기타
 5. 수입식품의 구매동기는 무엇 때문입니까?
① 가격이 저렴해서 ② 품질이 좋아서 ③ 다른 선택의 여지가 없어서
④ 몰라서 ⑤ 기타
 6. 수입식품 구매 후 만족도는 어떠했습니까?
① 매우 불만족 ② 불만족 ③ 그저 그렇다 ④ 만족 ⑤ 매우 만족
 7. 수입식품이 귀하의 가계경제에 어느 정도 도움이 됩니까?
① 전혀 도움이 안된다 ② 도움이 안된다 ③ 그저 그렇다
④ 도움이 된다 ⑤ 매우 도움이 된다

8. 식품의 원산지 표시가 잘되어 있다고 생각하십니까?

- ① 전혀 되어 있지 않다 ② 잘 되어 있지 않다 ③ 그저 그렇다
- ④ 잘되어 있다 ⑤ 매우 잘되어 있다

9. 귀하는 수입식품인지 국산식품인지 구별할 수 있습니까?

- ① 전혀 구별 못한다 ② 구별 못하는 편이다 ③ 그저 그렇다
- ④ 구별하는 편이다 ⑤ 모두 구별한다

II. 식품에 관한 귀하의 생각 및 태도를 묻는 문항입니다. 해당되는 란에 “○”표 하십시오.

	전혀 동의하지 않는다	동의하지 않는다	그저 그렇다	동의 한다	적극 동의한다
1. 식품구입 시 식품안전에 늘 불안하다.					
2. 국내산이 수입산보다 안전하다고 믿는다.					
3. 원산지가 표시된 식품은 어느 정도 안전하다고 믿는다.					
4. 식품 수입시 정부에서 검역을 철저히 한다고 믿는다					
5. 정부는 수입식품의 안전에 대한 정보를 소비자에게 알려줘야 한다.					
6. 식품안전을 중요시 여기는 선진국에서 수입된 식품은 안전하다고 믿는다.					
7. 상인들이 수입산을 국산으로 속여 팔 것이라 믿는다.					
8. 유기식품 또는 무공해식품은 안전하다.					

Ⅲ. 수입식품에 관한 귀하의 행동을 묻는 문항입니다. 해당되는 란에 “○”표 하십시오.

	전혀 그렇지 않다	대부분 그렇지 않다	그저 그렇다	대부분 그렇다	항상 그렇다
1. 식품안전에 관한 정보를 수집하고 구매시 안전한 식품을 구입한다.					
2. 식품 구입시 가격보다는 안전을 고려해 구입한다.					
3. 식품 구입시 국내산인지 수입산인지 확인한다.					
4. 식품 구입시 주로 국내산을 구입한다.					
5. 식품 구입후 식품안전을 위해 여러번 씻고 껍질을 벗긴다.					
6. 안전문제로 유기식품 또는 무공해식품을 자주 구입한다.					
7. 식품안전 문제로 외식을 자주하지 않는다.					

Ⅳ. 식품 및 수입식품 안전에 관한 지식을 묻는 문항입니다. 맞으면 “○”, 틀리면 “×” 모르면 “△” 하십시오.

1. () 유명 유기농 회사의 유기식품이나 무공해야채에서 맹독성 농약이나 발암물질이 검출된 적이 있다.
2. () 주스용 오렌지나 사과는 껍질까지 사용된다.
3. () 시중에서 유통되는 나물류의 90% 이상이 수입품이다.
4. () 국내 식품과 수입식품의 농약사용정도는 비슷하다.
5. () 조리과정에서 조미에 식초를 사용하면 오염물질이 보다 쉽게 제거된다.
6. () 우리나라에서 소비되는 밀과 바나나는 거의 100% 수입품이다.
7. () 미국은 식품을 수확한 다음에는 농약을 뿌리지 않지만 우리나라는 수확한 다음에도 농약을 뿌린다.
8. () 과일에 뿌린 농약은 껍질에 잔류하기 때문에 껍질을 깎아서 먹으면 대체로 안전하다.
9. () 과일에 묻은 농약을 제거하는 방법으로 과일을 세제 또는 소금물로 씻는 것보다 그냥 물에 담가 놓는 것이 좋다.
10. () 외식업체(식당 등) 및 가공식품 재료는 주로 수입산을 사용한다.

V. 끝으로 귀하의 생활환경에 대해 묻는 문항입니다. 해당되는 번호에 “○”표 하십시오.

1. 식품 또는 수입식품의 오염문제에 관한 교육 및 강연을 받은 경험 :

① 있다 () ② 없다 ()

2. 연령 ① 20대 () ② 30대 () ③ 40대 ()

④ 50대 () ⑤ 60대 이상 ()

3. 월평균 수입 ① 150만원 이하 ② 150-250만원

③ 250-350만원 ④ 350-450만원 ⑤ 450만원 이상

4. 교육정도 ① 중졸 이하 () ② 고졸 ()

③ 대졸 () ④ 대학원졸 이상 ()

5. 주부의 직업 ① 전업주부 ② 시간제 취업 ③ 완전취업

6. 가족원수 ① 2명이하 () ② 3명 ()

③ 4명 () ④ 5명 이상 ()

7. 주거형태 ① 아파트 () ② 단독주택 ()

③ 연립주택 혹은 빌라 () ④ 기타 ()

저작물 이용 허락서

학 과	무역학과	학 번	20057375	과정	박사
성 명	한글: 김시권 한문: 金時權 영문: Kim, Si-Kwon				
주 소	광주광역시 남구 백운동 백운대흥스카이 101동 602호				
연락처	E-MAIL : kimsi10@hanmail.net				
논문제목	한글 : 수입식품의 안전성에 관한 실증적 연구 영어 : An Empirical Study on the Safety of the Imported Foods				
<p>본인이 저작한 위의 저작물에 대하여 다음과 같은 조건아래 조선대학교가 저작물을 이용할 수 있도록 허락하고 동의합니다.</p> <p style="text-align: center;">- 다 음 -</p> <ol style="list-style-type: none">1. 저작물의 DB구축 및 인터넷을 포함한 정보통신망에의 공개를 위한 저작물의 복제, 기억장치에의 저장, 전송 등을 허락함2. 위의 목적을 위하여 필요한 범위 내에서의 편집·형식상의 변경을 허락함. 다만, 저작물의 내용변경은 금지함.3. 배포·전송된 저작물의 영리적 목적을 위한 복제, 저장, 전송 등은 금지함.4. 저작물에 대한 이용기간은 5년으로 하고, 기간종료 3개월 이내에 별도의 의사 표시가 없을 경우에는 저작물의 이용기간을 계속 연장함.5. 해당 저작물의 저작권을 타인에게 양도하거나 또는 출판을 허락하였을 경우에는 1개월 이내에 대학에 이를 통보함.6. 조선대학교는 저작물의 이용허락 이후 해당 저작물로 인하여 발생하는 타인에 의한 권리 침해에 대하여 일체의 법적 책임을 지지 않음7. 소속대학의 협정기관에 저작물의 제공 및 인터넷 등 정보통신망을 이용한 저작물의 전송·출력을 허락함. <p style="text-align: center;">동의여부 : 동의(<input type="radio"/>) 반대(<input type="checkbox"/>)</p> <p style="text-align: center;">2007년 8월 일</p> <p style="text-align: center;">저작자: 김 시 권 (서명 또는 인)</p> <p style="text-align: center;">조선대학교 총장 귀하</p>					